

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Войсковоровская средняя общеобразовательная школа»**

**Приложение к образовательной программе
основного общего образования,
утвержденной приказом от _02.09.2013 № _130**

**Принята на заседании ШМС
Протокол от 31.08.2013 № 01**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебного курса «Технология»
для 5-7 (неделимых) классов
ФГОС**

**Составитель:
Зюзенкова О.В.,
учитель
технологии**

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по **технологии** для 5-7 неделимых классов разработана на основе:

- образовательной программы школы;
- требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования;
- программы формирования универсальных учебных действий;
- примерной программы по технологии ФГОС ООО второго поколения;

Рабочая программа обеспечивает выполнение требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО), соответствует Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

Программа ориентирована на работу в неделимом классе по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко и др. при учете интересов как мальчиков, так и девочек.

Цели и задачи рабочей программы

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

Основные **задачи** курса:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности–природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- получение самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Примерная программа курса «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

II. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО КУРСА

Возможности предмета «Технология» позволяют гораздо больше, чем просто формировать у учащихся картину мира с технологической направленностью. Учебный предмет «Технология» имеет практико-ориентированную направленность. Его содержание не только даёт ребёнку представление о технологическом процессе как совокупности применяемых при изготовлении какой-либо продукции процессов, правил, требований, предъявляемых к технической документации, но и показывает, как использовать эти знания в разных сферах учебной и внеучебной деятельности (при поиске информации, усвоении новых знаний, выполнении практических заданий).

Практическая деятельность на уроках технологии является средством общего развития учащихся, становления социально значимых личностных качеств, а также формирования системы специальных технологических и универсальных учебных действий.

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

При разработке рабочей программы по технологии использовано построение комбинированного содержания при различных сочетаниях разделов и тем трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии».

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

В направлениях, составляющих рабочую программу по предмету, заложено освоение материала по сквозным образовательным линиям, предусмотренным примерной программой по предмету:

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

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. Изучение материала, связанного с практическими работами,

предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану дается в каждом классе. При организации творческой проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

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

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

Практические работы выбраны в соответствии с имеющимися возможностями. Выбирается такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, который обеспечивает охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Темы раздела «Технологии ведения дома» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ готовятся соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Для более глубокого освоения технологических умений организуется летняя технологическая практика школьников как компонент внеурочной деятельности образовательной программы школы, а также включении учащихся при согласии родителей (законных представителей) в программу временного трудоустройства несовершеннолетних граждан 14-18 лет. Тематически практика связана с овладением практическими умениями по уходу и устройству пришкольного участка, ремонту учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования. В программу временного трудоустройства включатся также работы по ремонту школьных помещений и санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в рабочей программе уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих содержания обучения технологии.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения учащиеся овладеют:

– трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

– умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

–навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

– построения планов профессионального образования и трудоустройства.

III. МЕСТО КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 170 учебных часа для изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах по 68 часов, из расчета 2 часа в неделю, в 7 классе – 34 часа, из расчета 1 час в неделю.

IV. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

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

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

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

V. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5-й КЛАСС

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ(2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 5-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛИНАРИЯ (14ч)

Санитария и гигиена (2ч)

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

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

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

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

Примерные практические работы:

- ✓ *Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета (№1).*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Физиология питания (2ч)

Основные теоретические сведения. Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Примерные практические работы:

- ✓ *Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни (№2).*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи (6ч)

Бутерброды, горячие напитки (2ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные практические работы:

Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов.

✓ *Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку (№3).*

Блюда из яиц (2ч)

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

Примерные практические работы:

✓ *Приготовление блюда из яиц (№4).*

Варианты объектов труда. Вареные яйца.

Приготовление блюд из овощей (2ч)

Основные теоретические сведения

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

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

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

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

Примерные практические работы:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

✓ *Приготовление блюда из вареных овощей (№5).*

Варианты объектов труда Вареные овощи, свежие овощи.

Сервировка стола (2ч)

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные практические работы:

✓ Оформление стола к завтраку (№6).

Организация фуршета.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения. Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соленье, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей.

Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов.

Примерные практические работы:

✓ Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника (№7).

Варианты объектов труда. Ягоды, пряные травы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)

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

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

Изонить, как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения изонити. Декоративные дополнения в вариативности изонити. Разновидности экологически чистых материалов и красителей. Подбор нитей и основы. Технология выполнения изделия.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

Примерные практические работы:

✓ Изготовление закладки в технике «изонить» (№8).

Варианты объектов труда. Картон, нити. Экскурсия в музей.

Создание изделий из поделочных материалов (6ч)

Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты.

Примерные практические работы:

✓ Изготовление изделия из вторичного сырья (№9).

Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен. Древесина.

Элементы материаловедения (2ч)

Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного

происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

Примерные практические работы:

Распознавание волокон растительного происхождения.

Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам.

✓ *Изготовление образца полотняного переплетения (№10).*

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения, приспособление для изготовления полотняного переплетения, х/б нитки.

Элементы машиноведения (8ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

Примерные практические работы:

Знакомство с устройством бытовой швейной машины. Определение месторасположения основных узлов и деталей.

Тренировочные упражнения на швейной машине без ниток.

✓ *Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной) (№11).*

✓ *Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного) (№12).*

Намотка нижней нитки на шпульку.

Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

Конструирование и моделирование швейных изделий (4ч)

Основные теоретические сведения. Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

Примерные практические работы:

Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука.

✓ *Снятие мерок (№13).*

Копирование и моделирование готовой выкройки.

Расчет количества ткани для изготовления изделия.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука.

Технология изготовления швейных изделий (8ч)

Основные теоретические сведения. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

Примерные практические работы:

Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке.

- ✓ *Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана) (№14).*

- ✓ *Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука (№15).*

Выполнение различных видов художественного оформления фартука.

Варианты объектов труда. Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч)

Эстетика и экология жилища (2ч)

Основные теоретические сведения. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Примерные практические работы:

- ✓ *Эскиз интерьера кухни (№16).*

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из хлопка и льна. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Условные обозначения на ярлыках. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распорванных швов.

Примерные практические работы:

Удаление пятен с одежды.

Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки.

Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распорванных швов).

Варианты объектов труда. Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

Электротехнические работы (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и патрона.

Примерные практические работы:

Составление простой электрической цепи.

- ✓ *Изучение устройства лампы накаливания и патрона (№17).*

Варианты объектов труда. Лампа накаливания, настольная лампа.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Примерные практические работы:

Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.

Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов.

Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.

- ✓ *Разработка творческого проекта (№18).*

- ✓ *Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта (№19).*

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (4ч)

Основные теоретические сведения. Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.

Практические работы.

- ✓ *Выполнение эскиза планировки пришкольного участка (№20).*

Выполнение эскиза ландшафта.

Варианты объектов труда. Эскиз пришкольного участка.

6 КЛАСС

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛИНАРИЯ (14ч)

Физиология питания (2ч)

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях.

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

Примерные практические работы:

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

- ✓ *Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах (№1).*

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы. Электронные средства обучения.

Технология приготовления пищи (10ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

Основные 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.

Примерные практические работы:

- ✓ *Приготовление молочного супа или молочной каши (№2).*

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч)

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

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

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

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

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

Примерные 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 (№3).*

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения 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.

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

Примерные практические работы:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

- ✓ *Приготовление гарнира из макаронных изделий (№4).*

Варианты объектов труда. Посуда и инвентарь, применяемые при варке крупы и макаронных изделий. Крупы, макаронные изделия.

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2ч)

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

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Примерные практические работы:

- ✓ *Выпечка блинов и приготовление сладкого компота (№5).*

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Варианты объектов труда. Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Приготовление обеда в походных условиях (2ч)

Основные теоретические сведения: расчет количества и состава продуктов для похода. Расчет количества и состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов.

Соблюдение правил санитарной безопасности и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные практические работы:

- ✓ *Приготовление гречневой каши с тушенкой. (№6).*

Приготовление отварного картофеля с тушенкой.

Варианты объектов труда. Крупы (рис, греча, пшено), картофель, тушенка, соль.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Примерные практические работы:

- ✓ *Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения (№7).*

Варианты объектов труда. Свежая капуста, морковка.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (24ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)

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

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

Примерные практические работы:

- ✓ Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник) (№8).
- ✓ Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья (№9).

Варианты объектов труда. Ткань, прихватки, салфетки, подставки под горячее.

Использование вторичного сырья в быту (8ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Примерные практические работы.

- ✓ Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов (№10).

Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен.

Элементы материаловедения (2ч)

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Примерные практические работы.

Распознавание волокон животного происхождения. Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам.

- ✓ Выполнение саржевого переплетения (№11).

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

Элементы машиноведения (4ч)

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2ч)

Основные теоретические сведения. Регуляторы швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Причины дефектов строчки.

Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. ТБ при выполнении работ.

Примерные практические работы.

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

- ✓ Установка иглы в швейную машину (№12).

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

Уход за швейной машиной. Виды передач (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

Примерные практические работы.

Чистка и смазка швейной машины.

Отработка строчки.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы швов.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Схемы, таблицы.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Примерные практические работы.

✓ *Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов (№13).*

Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия.

✓ *Отделка изделия (№14).*

Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч)

Эстетика и экология жилища (2ч)

Основные теоретические сведения. История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

Примерные практические работы.

✓ *Эскиз домашнего интерьера (№15)*

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Примерные практические работы.

✓ *Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка) (№16).*

Варианты объектов труда. Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4ч)

Электротехнические работы (4ч)

Основные теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Примерные практические работы.

Составление схемы простой электрической цепи, включающей электромагнитные устройства.

✓ *Подключение провода к вилке (№17)*

Варианты объектов труда. Электрические провода, вилка.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (2ч)

Сферы современного производства и их составляющие (2ч)

Основные теоретические сведения Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в

конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Примерные практические работы.

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

Варианты объектов труда. Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

ОСНОВЫ ЧЕРЧЕНИЯ, ГРАФИКИ И ДИЗАЙНА (4ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД). Типы линий. Шрифт: основные правила выполнения чертёжного шрифта. Форматы, рамка и основная надпись на чертежах. Профессии чертёжник.

Примерные практические работы.

✓ *Выполнение основных линий чертежа. Выполнение надписей шрифтом чертёжным. Оформление листа формата А4 рамкой и основной надписью (№8).*

Варианты объектов труда. Ватман, чертежные инструменты, таблица шрифтов, таблица линий чертежа.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (6ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно-декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов, соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Примерные практические работы.

✓ *Посадка рассады цветочных культур (№18)*

Варианты объектов труда. Рассада цветочных культур, схемы, таблицы.

7 КЛАСС

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛИНАРИЯ (8ч)

Физиология питания (1ч)

Основные теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

Примерные практические работы.

Содержание минеральных веществ в различных продуктах.

✓ *Определение доброкачественности продуктов(№1).*

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Технология приготовления пищи. Мучные изделия. Виды теста Сладкие блюда. (6 ч)

Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования сушка плодов.

Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецепт и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления слоеного теста.

Примерные практические работы.

- ✓ *Художественное оформление изделий из теста (№2).*
- ✓ *Технологии приготовления вареников (№3).*
- ✓ *Приготовление пирога из бисквитного теста (№4).*
- ✓ *Приготовление домашнего печенья (№5).*
- ✓ *Приготовление пирожных (№6).*
- ✓ *Приготовление яблочного мусса (№7).*

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, ингредиенты для приготовления различных видов теста.

Заготовка продуктов (1ч)

Основные теоретические сведения. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования сушка плодов.

Примерные практические работы.

Сушка фруктов.

- ✓ *Варенье из яблок (№8).*

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (10ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)

Плетение из тесьмы (8ч).

Основные теоретические сведения. История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.

Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.

Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия.

Художественное оформление изделия. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Примерные практические работы.

- ✓ *Плетение из тесьмы закладки для книг (№9).*

Варианты объектов труда. Нитки (шерстяные, хлопчатобумажные, акриловые, мулине), тесьма или шнуры различных цветов, схемы плетения.

Элементы материаловедения (1ч)

Химические волокна и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения. Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой.

Примерные практические работы.

Составление коллекции тканей по назначению.

- ✓ *Определение вида ткани (№10).*

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон.

Элементы машиноведения (1ч)

Швейная машина и приспособления к ней. Механические устройства. Прочтение схем (1ч)

Основные теоретические сведения Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

Примерные практические работы.

- ✓ *Установка приспособлений (№11).*

Чтение схем.

Варианты объектов труда Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки, таблицы, схемы.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2ч)

Эстетика и экология жилища. Фильтрация воды (1ч)

Основные теоретические сведения Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

Примерные практические работы.

Определения уровня загрязненности воды.

Варианты объектов труда Вода, фильтр.

Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере (1ч)

Основные теоретические сведения Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

Примерные практические работы.

- ✓ *Подбор и посадка растений (№12).*

Варианты объектов труда. Рассада, почва,

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)

Электроосветительные приборы. Электроприборы, человек и окружающая среда (1ч)

Основные теоретические сведения. Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Примерные практические работы:

Влияние электронных приборов на окружающую среду.

- ✓ *Подбор бытовых приборов (№13).*

Варианты объектов труда. Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства (1ч)

Основные теоретические сведения Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики.

Примерные практические работы.

Составление схем автоматики.

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (1ч)

Пути получения профессионального образования (1ч)

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Примерные практические работы.

✓ **Знакомство с профессиями (№14).**

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда. Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

ОСНОВЫ ЧЕРЧЕНИЯ, ГРАФИКИ И ДИЗАЙНА (3ч)

Комплексный чертеж. Масштаб чертежа (1ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД). Масштаб чертежа. Комплексный чертёж.

Примерные практические работы.

Чтение комплексного чертежа.

Варианты объектов труда. Ватман, чертежные инструменты, таблица шрифтов, таблица линий чертежа. Комплексные чертежи.

Эскизы предметов. Технический рисунок(1ч)

Основные теоретические сведения. Эскизы предметов. Общие требования к выполнению и оформлению чертежей. Технический рисунок.

Примерные практические работы.

Выполнение модели предмета по его эскизу или чертежу.

✓ **Выполнение технического рисунка детали с натуры (№15).**

Варианты объектов труда. Ватман, чертежные инструменты, таблица шрифтов, таблица линий чертежа. Чертежи несложных сборочных единиц.

Сборочный чертеж (1ч)

Основные теоретические сведения. Сборочный чертеж. Профессия конструктор.

Примерные практические работы.

Чтение чертежей несложных сборочных единиц.

Варианты объектов труда. Ватман, чертежные инструменты, таблица шрифтов, таблица линий чертежа. Чертежи несложных сборочных единиц.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (4ч)

Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (2ч)

Основные теоретические сведения. Под проектом понимается самостоятельная творчески завершённая работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Требования к выполнению творческого проекта. Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Практические работы презентация

- ✓ Изготовление изделия (№16).

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Экономическое и экологическое обоснование проекта (1ч)

Основные теоретические сведения Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

Практические работы презентация.

- ✓ Расчет себестоимости проекта (№17)

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Защита проекта(1ч)

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия. Презентация готового изделия, защита проекта.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (3ч)

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения (1ч)

Основные теоретические сведения Формирование умений составлять план работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.

Примерные практические работы.

Разработка плана обустройства пришкольного участка.

- ✓ Эскиз проект «Обустройство пришкольного участка» (№18).

Варианты объектов труда: учебник, рассада, схемы, таблицы.

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки (1ч)

Основные теоретические сведения Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки растений.

Примерные практические работы.

Составление графика посадки цветочно-декоративных растений.

Варианты объектов труда: учебник, рассада, схемы, таблицы.

Защита растений от неблагоприятных факторов (1ч)

Основные теоретические сведения. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

VI. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Распределение часов по разделам

Разделы и темы	Количество часов по классам		
	5	6	7

1	2	3	4
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	2	1
Кулинария	14	14	8
Санитария и гигиена	2	-	-
Физиология питания	2	2	1
Технология приготовления пищи	6	10	6
Сервировка стола	2	-	-
Заготовка продуктов	2	2	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	24	10
Рукоделие. Художественные ремесла.	14	18	8
Элементы материаловедения.	2	2	1
Элементы машиноведения.	8	4	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	4	-	-
Технология изготовления швейных изделий.	8	-	-
Технология ведения дома	4	4	2
Эстетика и экология жилища.	2	2	2
Уход за одеждой и обувью.	2	2	-
Электротехнические работы.	2	4	2
Электромонтажные работы.	2	4	-
Электроосветительные приборы. Электроприводы.	-	-	2
Современное производство и профессиональное образование.	-	2	1
Сферы производства и разделение труда.	-	2	-
Пути получения профессионального обучения.	-	-	1
Основы черчения, графики, дизайна.	-	4	3
Творческие проекты.	6	8	4
Дизайн пришкольного участка.	4	6	3
ИТОГО:	68	68	34

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема раздела	Содержание	Характеристика деятельности обучающихся (УУД)
5 КЛАСС		
ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2ч)		
Вводное занятие.	Инструктаж по ТБ. Правила внутреннего распорядка, техники безопасности. Содержание и задачи курса «Технология».	Находить в учебниках и др. источниках достоверную информацию, необходимую понимания задач и содержания уроков технологии. Излагать свое мнение, аргументируя его, подтверждая фактами по теме. Соблюдать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности.
КУЛИНАРИЯ (14ч)		
Санитария и гигиена. Физиология питания.	Правила санитарии и гигиены. Требования к помещению кухни. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. Понятие «режим питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Роль витаминов в обмене веществ. Процесс пищеварения. Овощи в питании. Классификация овощей. Определение доброкачественности овощей.	Находить и излагать информацию по безопасным приемам работы, способам оказания первой помощи. Создавать монологическое выступление по теме. Соблюдать правила санитарии и гигиены в быту. Систематизировать информацию о роли витаминов в обмене веществ, их влиянии на здоровье. Находить дополнительную информацию о влиянии витаминов на здоровье человека . Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, углеводах, жирах.
Технология приготовления пищи.	Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие (открытые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Виды горячих напитков. Требования к приготовлению горячих напитков. Правила ТБ. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Длительность хранения. Технология приготовления блюд из яиц.	Излагать информацию о видах бутербродов и горячих напитков, по технологии их приготовления. Правильно нарезать продукты и эстетично оформлять бутерброды. Соблюдать правила ТБ. Работать по плану, сверяясь с учебной задачей, находить и исправлять ошибки. Вырабатывать уважительно-доброжелательное отношение к одноклассникам, идти на взаимные уступки в

	Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи. Приготовление блюд из овощей. Правила ТБ. Виды овощей. Методы определения качества. Влияние экологии на качество. Назначение, виды и технология (способы нарезки). Последовательность приготовления блюд из овощей. Сервировка стола. Правила поведения за столом Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом. Оформление стола к завтраку Заготовка продуктов и способы их сохранения. Экономное ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике.	разных ситуациях Определять свежесть яиц, использовать яйца в кулинарии, соблюдать способы хранения. Определять свежесть яиц и готовить блюда из них. Соблюдать правила ТБ. Понимать пищевую ценность овощей. Приготавливать блюда из овощей. Соблюдать правила ТБ. Применять правила этикета в повседневной жизни. Складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами. Правильно оформлять стол к завтраку. Осознавать роль запасов в экономном ведении хозяйства. Закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, используя различные способы заготовки. Соблюдать, условия и сроки хранения Приготавливать по технологии картофельный крахмал.
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36ч)		

Рукоделие. Художественные ремесла.	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.	Знакомиться с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и родного края. Распознавать традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Различать инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Знакомиться с традициями, обрядами, семейными праздниками. Украшать изделия вышивкой, тесьмой, изготавливать сувениры к праздникам.
Изонить, как художественное ремесло.	Изонить, как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения изделий в технике изонити. Декоративные дополнения в вариативности изонити. Подбор нитей и основы. Технология выполнения изделия. способы закрепления нити без узелка. Оформление закладок в технике «изонить». Техника безопасности при выполнении работ. Оформление панно в технике «изонить». Способы заполнения контура (угол, окружность, неправильный контур). Функционально-эстетические аспекты оформления панно. Оформление работы в рамку. ТБ.	Подбирать инструменты и приспособления для изонити. Соблюдать правила ТБ. Применять технологию выполнения изонити. Понимать красоту и выполнять её своими руками. Демонстрировать свою работу. Соблюдать правила ТБ.
Создание изделий из поделочных материалов.	Ассортимент вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, инструменты и приспособления. ТБ. Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону Технология выполнения выбранного изделия (нок). Заготовка деталей изделия: разметка,	Различать виды пластмасс, подбирать их по назначению. Обосновывать функциональные качества изготовления изделия. Соблюдать правила ТБ. Использовать приемы работы с пластмассой и дополнительными материалами.

	вырезание, нанесение контрольных точек. Сборка и оформление изделия. Работа в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля качества изготавливаемого изделия.	Знакомиться с различными способами переработки вторсырья. Соединять различными способами детали изделия и оформлять его. Контролировать последовательность сборки деталей изделия Обосновывать целесообразность применения вторсырья.
Элементы материаловедения. Классификация волокон.	Классификация текстильных волокон, натуральные, растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и льне. Общие понятия о пряже и процессе прядения. Ткачество. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей. Признаки определения сторон. Легенды и мифы о происхождении волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения» ТБ.	Классифицировать текстильные волокна, определять нити основы и утка. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани, выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий. Подбирать образцы тканей из натуральных волокон.
Элементы машиноведения.	История создания швейной машины. Основные требования к оборудованию рабочего места, виды машин, виды приводов и их устройство, принцип действия отдельных узлов (регулятор длины стежка, устройство для намотки ниток). Подготовка машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология машинных работ. ТБ. Практическая работа «Выполнение машинных строчек». Последовательность выполнения машинной строчки. Технология выполнения соединительных	Соблюдать правила ТБ. Разбирать устройство отдельных узлов швейных машин, устройство универсальных машин и их назначение. Различать виды машин по назначению. Подготавливать швейной машины к работе. Соблюдать правила ТБ. Заправлять верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку. Различать разновидности отделочных строчек. Выполнять машинные строчки. Выполнять машинные строчки в правильной последовательности. Выполнять машинные швы и читать обозначения машинных швов. Различать разновидности машинных швов.

	машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машинных швов. ТБ Практическая работа «Виды машинных швов». Технология и терминология выполнения краевых швов. Терминология ВТО и правила ТБ. Значение ВТО. Организация рабочего места. Требования к выполнению ВТО	Выполнять краевые швы в соответствии с технологией и терминологией. Понимать значение и терминологию ВТО. Выполнять требования ВТО. Соблюдать правила ТБ. Организовать рабочее место. Работать с каталогом. Оформлять образцы швов в тетрадь.
--	---	---

Конструирование и моделирование рабочей одежды.	Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок и их обозначение. Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование. Элементы моделирования. Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя. Условные обозначения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. ТБ.	Понимать назначение одежды, классифицировать её. Соблюдать требования, предъявляемые к одежде. Ориентироваться в ассортименте фартуков. Выбирать ткани для фартука. Знакомиться со швейными профессиями. Записывать измерения мерок. Моделировать несложные выкройки, правильно подготавливать выкройки к раскрою. Раскладывать детали выкройки с учетом рисунка ткани. Выполнять экономную раскладку выкройки и раскрой ткани с учетом направления долевой нити, ТБ
Технология изготовления рабочей одежды.	Ручные работы. Правила ТБ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значимость контрольных линий и способы их переноса. Соблюдение технических условий (размер стежка). Виды карманов. Последовательность обработки кармана (заметывание, застрачивание, заутюживание). Отделка и соединение кармана с фартуком. ТБ. Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Выполнение различных видов художественного оформления. Работа с утюгом. ТБ. ВТО Технология выполнения обработки пояса и способы его соединения с фартуком. Приемы ВТО. Элементы контроля: внешний вид, симметричность формы и расположение парных деталей, аккуратность обработки срезов, качественная	Выполнять швейные операции в соответствии терминологией и технологией выполнения. Выполнять ручные стежки. Понимать эстетическое и функциональное значение шва «козлик», использовать его для украшения изделий. Соблюдать последовательность обработки обработку кармана. Обрабатывать карман и соединять его с изделием. Моделировать простые карманы. Выполнять технологию обработки срезов изделия. Обрабатывать срезы деталей изделия; соблюдать правила ТБ. Работать с журналами мод. Выполнять технологию обработки пояса. Оценивать качество изделия по критериям оценки. Соединять пояс с фартуком. Соблюдать правила ТБ. Понимать роль фартука в русском костюме.

	влажно-тепловая обработка. ТБ	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч)		
Технологии ведения дома.	Эстетика и экология жилища. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно- гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни». Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Условные обозначения на ярлыках.	Знакомиться с различными способами отделки интерьера. Чистить посуду; поддерживать чистоту в жилых помещениях; размещать оборудование кухни; создавать интерьер кухни. Знакомиться с современными стилями в интерьере. Знакомиться с различными способами удаления пятен с одежды, способами ухода за обувью. Применять на практике полученные знания по теме. Применять инновационные методы очистки изделий от загрязнений Находить полезные советы по удалению различных видов пятен
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)		
Электротехнические работы	Электромонтажные работы. Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.	Соблюдать правила безопасной работы. Организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ. Знакомиться с профессиями, связанными с выполнением электромонтажных работ.
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (6ч)		

Творческие проектные работы.	Организационно-подготовительный этап. Цели, познавательные сведения (объяснение) по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием «творческий проект по технологии». Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Познавательные сведения к творческому проекту. Поиск возможных вариантов в выборе техники выполнения. Выбор техники выполнения изделия. Анализ моделей из банка объектов для творческих просмотров. Разработка технологического маршрута и его поэтапное выполнение. Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта. Реклама и защита проекта.	Соблюдать этапы и требования к выполнению творческого проекта. Обосновывать выбор проектируемого изделия. Выбирать и исполнять технику выполнения изделия с учетом технологических требований. Находить информацию в коллекции журналов. Разрабатывать рекламный проспект, оценить выполненную работу и защищать её.
ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (4ч)		
Дизайн пришкольного участка.	Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах, клумбах, дорожках, переносных цветниках, миниатюрных садах, о «саде камней». Создание микроландшафта. Выполнение эскиза миниатюрного сада Цветочные культуры для клумб. Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.	Знакомиться с основными понятиями ландшафта. Выполнять эскиз задуманного ландшафта Использовать инновационные технологии в создании микроландшафта. Представлять пропорциональную и композиционную зависимость растений. Подбирать цветочные культуры для клумбы.
6 КЛАСС		
ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2ч)		

Вводное занятие.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических требований	Находить в учебниках и др. источниках достоверную информацию, необходимую понимания задач и содержания уроков технологии. Излагать свое мнение, аргументируя его, подтверждая фактами по теме. Соблюдать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности.
КУЛИНАРИЯ (14ч)		

Технология приготовления пищи. Физиология питания. Заготовка продуктов.	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур. ТБ при выполнении кулинарных работ Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы. Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы. Технология разделки и приготовления блюд из рыбы. Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Технология приготовления блюда «Макароны с сыром». Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки. Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компота, киселей разной консистенции. Значение изделий из теста в питании человека.	Понимать значение питания для человека, роль и значение минеральных солей. Работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Рассчитывать суточную потребность в минеральных солях и микроэлементах. Иметь представление о видах бактериальных культур. Понимать значение молочных продуктов в питании человека. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни. Готовить молочный суп, определять качество молока. Разделять рыбу, понимать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; определять доброкачественность рыбы, сроки хранения. Приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготавливать блюда из жидкого теста, а также сладких напитков (компота, киселя). Рассчитывать количество и состав продуктов для похода и применять условия их сохранения. Соблюдать правила гигиены, санитарии, пожарной безопасности. Обеззараживать воду из природных источников. Осваивать технологию приготовления обеда в походных условиях. Заготавливать продукты на зиму. Заготавливать капусту способом квашения.
--	---	--

	Первичная обработка муки, виды теста, изделия из него. Расчет количества и состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарной безопасности и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды. Заготовка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология квашения капусты.	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (24ч)		

Художественные ремёсла.	Свободная роспись по ткани. Краткие сведения из истории создания художественных ремесел. Особенности свободной росписи по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративных решений. Художественные особенности свободной росписи по ткани. Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Художественные особенности свободной росписи по ткани. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов: кисточек, краски, ткани, резерва. Перевод рисунка на ткань. Фиксация контура рисунка резервом. Правила ТБ. Технологическая последовательность изготовления изделия. Воспроизведение в цвете. Оформление и защита готового изделия. Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. Защита готового изделия. Использование вторичного сырья в быту. Разновидности вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, ТБ. Разработка эскиза цветов и пластмассовых изделий. Технология изготовления выбранного изделия. Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья. Подбор техники, сырья и инструментов для изготовления выбранного изделия. Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Этапы работы над творческим заданием. Актуальность выполненного изделия. Художественное оформление, защита творческого	Иметь представление о истории художественных ремёсел. Применять приёмы стилизации реальных форм. Выполнять роспись по ткани по трафарету. Применять основы композиции; гамму красок. Выполнять эскиз с учетом композиционного решения, понимать композиционную зависимость. Работать с резервом. Использовать различные виды перевода рисунка на ткань. Изготавливать изделие в технике художественной росписи. Отличать художественную роспись в произведениях народных промыслов. Оформлять готовые изделия. Рекламировать и защищать готовое изделие. Различать виды пластмасс, подбирать их по назначению. Разрабатывать эскиз изделия из вторичных материалов. Изготавливать выбранное изделие с соблюдением правил ТБ. Работать с пластмассой и дополнительными материалами. Выполнять пооперационный контроль. Защищать творческий проект.
--------------------------------	---	---

	проекта.	
Элементы материаловедения.	Натуральные волокна. Натуральные волокна животного происхождения (шерсть, шелк, пух). Получение нитей из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте. Дефекты тканей. Характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	Иметь представление способы получения натуральных волокон животного происхождения. Различать эксклюзивные волокна животного происхождения. Характеризовать хлопчатобумажные, льняные, шелковые и шерстяные ткани по их свойствам. Выполнять саржевое и атласное переплетения. Составлять коллекцию образцов тканей.
Элементы машиноведения.	Регуляторы швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Причины дефектов строчки. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. ТБ при выполнении работ. Уход за швейной машиной. Отработка строчки. Правила ухода (чистка, смазка); инструменты и приспособления, применяемые при чистке и смазке. Виды передач, зубчатые передачи. Условные и графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Чтение кинематической схемы. Правила ТБ.	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Иметь представление о сложных механизмах. Устранять неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Устанавливать машинную иглу. Соблюдать ТБ при выполнении работ. Различать типы промышленных швейных машин. Распознавать условные обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Читать кинематическую схему. Ухаживать за швейной машиной. Соблюдать правила ТБ.
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)		
Творческие проектные работы.	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Этапы выполнения творческого проекта. Разработка банка идей. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для проекта.	Выполнять правила оформления проекта. Анализировать потребности людей и общества. Разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант. Подбирать материалы для выбранного изделия. Соблюдать последовательность изготовления изделия.

	Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Техники выполнения изделий. Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Эскиз изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Перечень критериев оценки. Экономическое и экологическое обоснование проекта. Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Защита проекта. Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов.	Обосновывать необходимость предлагаемого проекта, его экологичность. Правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты и приспособления, осуществлять дизайн-анализ изделия. Иметь представление о функциональных особенностях изготавливаемых изделий. Выполнять эргометрические требования. Последовательно выполнять изделие. Соблюдать ТБ. Разработать рекламный проспект изделия. Рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия. Готовить экономическое и экологическое обоснование проекта. Защищать проекта.
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч)		
Технологии ведения дома.	Эстетика и экология жилища. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы ухода за одеждой из шерстяной и шелковой ткани, методы удаления пятен с одежды. Условные обозначения на ярлыках. Правила хранения, чистки, сушки обуви. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатами.	Понимать экологические требования к жилищу. Определять композицию, пропорцию в современном интерьере. Выбирать способы графического отображения объекта или процесс Выполнять эскиз и домашний интерьер. Ухаживать за обувью. Проводить ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом. Соблюдать правила ТБ во время практической работы Находить полезные советы по удалению различных видов пятен.
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ч)		
Электротехнические работы.	Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребители электроэнергии.	Соблюдать правила электробезопасности. Оказывать первую помощь при поражении

	Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства. Организация рабочего места, подключение проводов к вилке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	электрическим током. Понимать условные графические изображения элементов электрических цепей на электрических схемах. Подключать провода к вилке. Моделировать игрушки из деталей электроконструктора. Анализировать востребованность профессии.
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (1ч)		
Сферы современного производства и их составляющие.	Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	Иметь представление о структурных подразделениях производственного предприятия (предприятия сервиса). Понимать влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Различать приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Различать уровни квалификации и уровни образования. факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Применять пути экономии электроэнергии; Различать виды доходов и расходов семьи; Проводить анализ структуры предприятия и профессионального деления работников; Выбирать учебное заведение по справочникам.
ОСНОВЫ ЧЕРЧЕНИЯ, ГРАФИКИ И ДИЗАЙНА (3ч)		
Основы черчения. Типы линий. Шрифт: основные правила выполнения чертежей.	Понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД). Типы линий. Шрифт: основные правила выполнения чертёжного шрифта. Форматы, рамка и основная надпись на чертежах. Профессии чертёжник.	Иметь понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД). Различать типы линий, чертежный шрифт. Иметь понятие о форматах, Оформлять рамку и основную надпись на чертежах. Выполнять основные линии чертежа. Выполнять надписи чертёжным шрифтом; Иметь представление о профессии чертёжник.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (10 ч)			
Дизайн участка.	пришкольного	Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Понятие о плодородии почвы. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Типы почв. Технология выращивания цветочно-декоративных культур. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно-декоративных культур. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ при работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Технология выращивания выбранных культур. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий, рыхление.	Иметь представление о видах почвы на пришкольном участке, о плодородии почвы. Применять правила ТБ при работе на пришкольном участке. Применять средства защиты от эрозии почвы. Иметь представление об особенностях агротехники региона, неблагоприятных факторах региона. Использовать технологию выращивания цветочно-декоративных культур. Соблюдать правила ТБ. Определять сроки посадки. Исполнять культуру труда. Определять способы борьбы с вредителями растений. Правильно ухаживать за выбранными цветочно-декоративными культурами. Применять агротехнику экзотических культур.
7 КЛАСС			
ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1ч)			

Вводное занятие.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических требований	Находить в учебниках и др. источниках достоверную информацию, необходимую понимания задач и содержания уроков технологии. Излагать свое мнение, аргументируя его, подтверждая фактами по теме. Соблюдать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности.
КУЛИНАРИЯ (8ч)		
Технология приготовления пищи. Физиология питания. Заготовка продуктов.	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях. Мучные изделия. Виды теста. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное). Рецепттура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий. Изделия из пресного теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой Изделия из бисквитного теста. Способы приготовления бисквитного теста, рецепттура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Изделия из песочного теста. Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ. Непеченые кондитерские изделия. Виды и	Находить и использовать в повседневной жизни информацию о значении минеральных веществ в питании человека; Понимать значение микроорганизмов, их воздействие на пищевые продукты; Соблюдать санитарно-гигиенические требования. Определять доброкачественность продуктов. Пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления блюд из теста. Определять качество муки. Использовать различные разрыхлители теста. Находить информацию о видах теста. Готовить блюда из теста по рецептам. Художественно оформлять изделия из теста; Готовить вареники, пирог из бисквитного теста, домашнее печенье, пирожные. Готовить яблочный мусс. Подготавливать фрукты для переработки. Готовить варенье из яблок. Определять сроки хранения домашних консервов.

	способы приготовления непеченых кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Сладкие блюда. Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества. ТБ. Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования сушка плодов.	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (10ч)		
Рукоделие. Художественные ремёсла.	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Выбор техники выполнения изделия. История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология выполнения изделия. Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия. Художественное оформление изделия. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения. Виды и	Находить информацию по истории декоративно-прикладного творчества. Иметь представление о видах декоративно-прикладного творчества, о народных традициях, культуре изготовления и назначении изделий. Изготавливать декоративно-прикладные изделия, использовать природные материалы. Создавать изделия из тесьмы методом плетения. Составлять технологические карты, подбирать инструменты и приспособления для изготовления изделий из тесьмы. Художественно оформлять готовые изделия. Использовать современные материалы для отделки. Ухаживать за готовым изделием. Соблюдать правила безопасного труда.

	способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.	
Элементы материаловедения.	Химические волокна. Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой.	Иметь представление о химических волокнах, их свойствах и технологии производства, способах получения искусственных и синтетических волокон. Определять виды тканей. Различать ткани по способу применения. Определять раппорт в сложных рисунках. Ухаживать за одеждой.
Элементы машиноведения.	Швейная машина и приспособления к ней Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой машины от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Схемы механических устройств. Прочтение схем. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.	Различать универсальные и специальные швейные машины, понимать их отличие от бытовой машины. Разбираться в устройстве качающегося челнока. Иметь представление о приспособлениях к швейной машине, применять их в работе. Читать схемы механических устройств, понимать условные обозначения на схемах.
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (4ч)		

Творческие проектные работы.	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера». Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. Выполнение творческого проекта. Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта. Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Защита творческого проекта: презентация готового изделия, защита проекта.	Соблюдать этапы и требования к выполнению творческого проекта. Выдвигать идеи для выполнения учебного проекта. Выбирать и обосновывать проблемы, дизайнерскую задачу с применением компьютера, проводить дизайн-анализ. Выбирать и исполнять технику выполнения изделия с учетом технологических требований. Корректировать план выполнения проекта при необходимости. Находить информацию в коллекции журналов, в сети Интернет. Проводить экономическое и экологическое обоснование творческого проекта. Рассчитывать стоимость изделия Разрабатывать рекламный проспект, оценить выполненную работу и защищать её. Соблюдать технику безопасности.
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2ч)		

Эстетика и экология жилища. Фильтрация воды. Роль комнатных растений в интерьере.	Экология жилища. Фильтрация воды. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.	Иметь представление о понятии экологии жилища; Знакомиться с современными системами фильтрации воды, с современными приборами для поддержания микроклимата, уровня шума, влажности. Понимать роль комнатных растений в жизни человека. Разбираться в разновидностях растений, подбирать и сажать комнатные растения, ухаживать за растениями. Оформлять балконы, лоджии. Соблюдать технику безопасности.
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)		
Электроосветительные приборы. Автоматические устройства.	Электроосветительные приборы. Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ. Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Электроприборы, человек и окружающая среда. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	Понимать значимость и виды электроосветительных приборов. Разбирать в особенностях ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Различать их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Соблюдать ТБ. Использовать способы экономии электроэнергии; Подбирать бытовые приборы, пользоваться электроосветительными приборами. Иметь представление о элементах автоматики и схемах их устройства, видах автоматических устройств. Понимать назначение автоматических устройств. Составлять и читать простейшие схемы автоматики. Соблюдать правила безопасности.
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (1ч)		
Пути получения профессионального образования.	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о	Иметь представление о структурных подразделениях производственного предприятия (предприятия сервиса), о влиянии техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Находить информацию о приоритетных направлениях

	профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Представлять уровни квалификации и уровни образования. Разбираться в факторах, влияющие на уровень оплаты труда. Проводить анализ структуры предприятия и профессионального деления работников. Выбирать учебное заведение по справочникам.
ОСНОВЫ ЧЕРЧЕНИЯ, ГРАФИКИ И ДИЗАЙНА (3ч)		
Комплексный чертеж. Масштаб чертежа. Эскизы предметов. Технический рисунок. Сборочный чертеж.	Понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД). Масштаб чертежа. Комплексный чертёж. Эскизы предметов. Общие требования к выполнению и оформлению чертежей. Технический рисунок.	Пользоваться специальной литературой. Иметь понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД). Понимать определения: масштаб чертежа, комплексный чертёж, эскизы предметов. Применять общие требования к выполнению и оформлению чертежей. Читать комплексный чертеж; Выполнять модели предмета по его эскизу или чертежу. Выполнять технический рисунок детали с натуры. Читать чертежи несложных сборочных единиц. Знакомиться с профессией чертёжник, конструктор.
ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (3ч)		
Дизайн пришкольного участка.	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ. Формирование умений по составлению плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки. Защита растений от неблагоприятных факторов.	Уметь составлять план обустройства пришкольного участка. Организовывать его выполнение. Знать ассортимент цветочных растений, соблюдать сроки посадки и уборки растений. Применять способы борьбы с вредителями; Подводить итоги, анализировать культуру труда. Тестировать и обсуждать результаты труда, делать выводы, составлять план будущей трудовой деятельности. Соблюдать правила безопасной работы.

	Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Подведение итогов. Анализ формирования культуры труда. Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее.	
--	---	--

Календарно-тематическое планирование с характеристикой деятельности учащихся (УУД) см. *Приложение*

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ

И

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. *Технология* 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина, В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

2. *Технология* 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина, В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

3. *Технология* 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина, В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

4. *Технология*. Обслуживающий труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

5. *Симоненко, В. Д.* Технология. Технический труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, П. С. Самородский ; под ред. В. Д. Симоненко. -М. : Вентана-Граф, 2010.

6. *Технология*. Обслуживающий труд : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю. В. Крупская [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

7. *Технология*. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.

8. *Основы кулинарии* : учебник для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений / В. И. Ермакова. - М. : Просвещение, 2000.

9. *Твоя профессиональная карьера* : учебник для 8-9 классов общеобразоват. учреждений / под ред. С. Н. Чистяковой, Т. И. Шалавиной. - М. : Просвещение, 2006.

Дополнительная литература для учителя

1. *Арефьев, И. П.* Занимательные уроки технологии для девочек / И. П. Арефьев. - М. : Школьная пресса, 2005.

2. *Баландина, Л. Н.* Астры из пластмассовых упаковок / Л. Н. Баландина // Школа и производство. - 2006. - № 4. - С. 50.

3. *Баранникова, Л. А.* Комнатные растения в интерьере школы / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1991. -№ 12.-С. 25.

4. *Бешенков, А. К.* Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы : метод, пособие /

5. *Загороднюк, В. П.* Вторичное использование пластиковых емкостей / В. П. Загороднюк,

6. *Махмутова, Х. И.* Декорирование изделий аппликацией из ткани / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 2006. - № 6. - С. 42.

7. *Муницын, Л. И.* Карточки с условными обозначениями элементов электрических цепей / Л. И. Муницын // Школа и производство. - 2001. - № 6. - С. 60.

8. *Муравьев, Е. М.* Общие основы методики преподавания технологии / Е. М. Муравьев, В. Д. Симоненко. - Брянск : НМЦ «Технология», 2000.

9. *Петрукович, О. А.* Проект «Озеленение пришкольной территории» / О. А. Петрукович // Школа и производство. - 2002. - № 8. - С. 35.

10. *Плуэллин, М.* Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плуэллин. - М.: Центрополиграф, 2005.

11. *Профориентация* старшеклассников : сб. учеб.-метод. материалов / авт.-сост. Т. В. Черникова. - Волгоград : Учитель, 2006.

12. *Сборник* материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области «Технология». - Волгоград : Учитель, 2006.

13. *Хворостов, А. С.* Декоративно-прикладное искусство в школе / А. С. Хворостов. - М. : Просвещение, 1981.

14. *Шидлаускене, В. В.* Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них /

15. *Журналы Школа и производство 1997-2013гг.*

Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Направления Технологической подготовки			Примечания
	индустриальные технологии	технология ведения дома	сельскохозяйственные технологии	
1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)				
Стандарт основного общего образования по технологии	М +	М +	М +	Стандарт по технологии, примерные программы, рабочие программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения мастерских технологий. В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования и науки Российской Федерации. При комплектации библиотечного фонда полными 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.
Примерная программа основного общего образования по технологии	М +	М +	М +	
Учебники по технологии для 5, 6, 7 класса	К +	К +	К +	
Учебники для начального профессионального образования				В соответствие с профилем технологической подготовки
Рабочие тетради для 5, 6, 7 класса	К	К	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 и мастерских	М +	М +	М +	
2. Печатные пособия				
Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М +	М +	М +	
Таблицы (плакаты) по основным темам	М	М	М	При выделении основных тем раздела

всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	+	+	+	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	
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 базы данных и Интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности учащихся и расширения их кругозора.
Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.	М	М	М	
Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.	М +	М +	М +	
4. Технические средства обучения				
Экспозиционный экран на штативе или навесной*	М +			С размерами сторон не менее 1,25х1,25 м.
Цифровой фотоаппарат*	М +			Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы
Мультимедийный компьютер*	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			Возможно использование одного экземпляра оборудования для обслуживания нескольких мастерских и кабинетов технологии
Принтер*	М			
Копировальный аппарат*	М			
Мультимедийный проектор*	М			
Средства телекоммуникации	М			
5. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование				
Аптечка	М +			Содержание аптечки обновляется ежегодно
Халаты (передники)	К	К	К	Учащимся приносят самостоятельно.
Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью	М +	М +	М +	Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии
Станок ткацкий учебный	М			
Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М +			
Стол рабочий универсальный		К		
Машина швейная бытовая универсальная	К +			
Оверлок	М +			Два экз. на мастерскую.
Комплект оборудования и	М			Два комплекта на мастерскую.

* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы

приспособлений для влажно-тепловой обработки	+			
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 измерительных инструментов для работы с тканями		К +		
Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой		М +		
Фильтр для воды	М +			Один экз. на мастерскую.
Холодильник	М +			
Печь СВЧ	М +			
Весы настольные	М +			Один 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 продуктов	П +			
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.
Сушильный шкаф	М			
Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке	1П +			
Ученический набор чертежных инструментов	К	К	К	
Прибор чертежный	К	К	К	

Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске	М +			
7. Специализированная учебная мебель				
Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	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 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.
6. Натуральные объекты				
Коллекции изучаемых материалов (образцы тканей и т.д.)	М +	М +	М +	

Оснащенность кабинета технологии составляет 85%

VIII. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования, созидательной и преобразующей и творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности в осуществлении осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования;

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетенций и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Направление «Индустриальные технологии».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов

Выпускник научится¹:

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

Выпускник получит возможность научиться²:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

¹ Достижение планируемых результатов, отнесённых к блоку «Выпускник научится», выносятся на итоговую оценку.

² Задания, ориентированные на оценку достижения планируемых результатов из блока «Выпускник получит возможность научиться», могут включаться в материалы итогового контроля только частично. Невыполнение обучающимися заданий, с помощью которых ведётся оценка достижения планируемых результатов данного блока, не является препятствием для перехода на следующую ступень обучения.

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Направление «Сельскохозяйственные технологии»

Раздел «Технологии растениеводства»

Выпускник научится:

- различать основные виды ландшафта, создавать микроландшафт;
- выполнять эскиз задуманного ландшафта;
- создавать дизайн пришкольного участка.

Выпускник получит возможность научиться:

- подбирать цветочные культуры для клумб;
- оформлять цветочные клумбы в соответствии с пропорциональной и композиционной зависимостью растений;

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Направление «Индустриальные технологии».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Направление «Сельскохозяйственные технологии»

Раздел «Технологии растениеводства»

Выпускник научится:

- различать основные виды ландшафта, создавать микроландшафт;
- выполнять эскиз задуманного ландшафта;
- создавать дизайн пришкольного участка.

Выпускник получит возможность научиться:

- подбирать цветочные культуры для клумб;
- оформлять цветочные клумбы в соответствии с пропорциональной и композиционной зависимостью растений;