Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №5»-

«Школа здоровья и развития»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Рассмотрено»  Руководитель ШМО  Н.А. Хоречко  /\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  *подпись*    Протокол № 1  от «31» августа 2015г | «Согласовано»  Руководитель НМС школы Белан Л.Г.  /\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  *подпись*  Протокол № 1  от «31» августа 2015 г | «Утверждено»  Директор МБОУ СОШ№5  А.И.Зубарев  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  *подпись*  Приказ №392  от «31» августа 2015 г |

Рабочая программа

учебного курса

« технология»

(девочки)

Программа рассчитана на 238ч

Разработчик: Мазитова Г.М

# г. Радужный

# 2015г.

Пояснительная записка

Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд» для 5- 8 классов составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета«Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования в соответствии с основными положениями  Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения и примерной Программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома), авторской Программы О.А. Кожиной по технологии (М.: Дрофа»,2015) .

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

Программа содержит общую характеристику учебного предмета « Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описа ние учебно-методического и материально- технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа содействует сохранению единого образовательного пространства, предоставляя широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта  трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе, уровень обучения *базовый.*

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

*Предмет технология входит в образовательную область «Технология*», которая является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс направлен на овладение учащимися навыками конкретной *предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности*, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

*Общие цели учебного предмета технология*

1.Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

2.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

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

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

В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. В программе предусмотрено выделение времени на изучение регионального компонента, обеспечивающий реализацию программы по народному художественному творчеству. Региональный компонент изучается интегрировано: цель интеграции - сформировать позитивный, привлекательный образ родного края, воспитать современного югорчанина – человека-стратега, проектировщика новой жизни, интеллектуально развитого, с высоким уровнем экологической и технологической культуры для сохранения и развития традиционных промыслов и ремесел, исторического и культурного наследия народов, населяющих Югру.

*Сроки реализации программы***:** Рабочая программа по технологии будет реализована в течение четырех лет, с 5 по 8 класс.

Программа содействует сохранению единого образова­тельного пространства России, не сковывая творческой ини­циативы учителя и предоставляя широкую возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способ­ностей и потребностей учащихся, материальной базы образо­вательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

*Система оценки достижений учащихся*

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого занятия. Работы оцениваются по следующим критериям:

• качество выполнения изучаемых на уроке приемов и операций и работы в целом;

• степень самостоятельности в выполнении работы;

• уровень творческой деятельности (репродуктивный, частично продуктивный, продуктивный), найденные продуктивные технические и технологические решения.

Предпочтение следует отдавать *качественной* оценке деятельности каждого ребенка на уроке: его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.

*Контроль за качеством знаний* осуществляется следующим образом: поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, итоговый.

***Критерии оценки знаний по технологии***

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя. Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

***Критерии оценки практической работы***

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам — бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

*При выполнении творческих и проектных работ*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Оценка «5»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»*  *ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правиль-но и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практичес*  *кая направлен*  *ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст*  *вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных  инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от  технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Программа составлена на основе Примерной программы по технологии для 5-8 классов (Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-8 классы. - М.: Просвещение,(от 8 апреля 2015 г),авторской программы «Технология. Обслуживающий труд», под редакцией О.А. Кожиной, В.М. Казакевича, Г.А. Молевой, М.: «Дрофа»,2015.

*Рабочая программа ориентирована на использование учебника*: «Технология. Обслуживающий труд.» для 5-8 классов , под редакцией О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая: «Дрофа»,2015

Рабочая программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

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

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

*Цели изучения учебного предмета «Технология»*

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* 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;
* 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 проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

К **задачам** учебного предмета «Технология» в системе об­щего образования относятся:

- формирование трудовой и тех­нологической культуры школьника, системы технологиче­ских знаний и умений:

-воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональ­ное самоопределение в условиях рынка труда;-

- формирова­ние гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

*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.

*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.

*Основные технологии, методы, формы обучения*

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности.

Основным *дидактическим средством обучения* технологии является *учебно-практическая деятельность учащихся.* Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбираются такие объекты, процессы или темы проектов для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом должна учитываться посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Программа строится таким образом, что объяснение учителя в той или иной форме составляет не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.

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

с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для обучающегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);

с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что обучающиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);

с реализационной частью образовательного путешествия (логистика школьного дня не позволит уложить это мероприятие в урок или в два последовательно стоящих в расписании урока);

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

*Структура учебного предмета*

Основой учебной программы «Технология. Обслуживаю­щий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изде­лий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоде­лие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехни­ка», «Современное производство и профессиональное образо­вание», «Проектные и творческие работы».

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

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учеб­но-практические работы, выполнение творческих работ.

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

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

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

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

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

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

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

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

- проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

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

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатурукраткосрочныхкурсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

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

В данной программе годовой учебный план заня­тий построен с введением элементов *творческой проектной деятель­ности в учебный процесс* с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

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

Содержание рабочей программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным *образовательным линиям*:

* культура,
* эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* история развития техники и технологии;
* распространённые технологии современного производства.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

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

- устройство, сборка, управление и обслуживание до­ступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организа­ция труда, средства и методы обеспечения применения без­опасных приемов труда; технологическая дисциплина; эти­ка общения;

- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

- функциональные стоимостные характеристики пред­метов труда и технологий; себестоимость продукции; эконо­мия сырья, энергии, труда; производительность труда;

- экологические последствия производственной деятель­ности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой де­ятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- навыками чтения и составления технической докумен­тации, измерения параметров в технологии и продукте тру­да; выбора способа моделирования, конструирования, про­ектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объек­тов социальной и природной среды;

- умением распознавать и оценивать свойства конструк­ционных и природных поделочных материалов;

- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

- навыками организации рабочего места;

умением соотносить с личными потребностями и осо­бенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профес­сиями.

*Связь предмета «Технология. Обслуживающий труд» с остальными предметами .*

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

В связи со спецификой организации учебного процесса в МБОУ СОШ№5 образовательном учреждении, связанным с широким использованием здоровьесберегающих технологий и пропагандой здорового образа жизни, программа учебного курса «Технология» интегрирована с программой «Здоровье» Н.Касаткина.

На основании Концепции развития профессиональной ориентации в ХМАО-Югре и приказа Департамента образования и молодёжной политики ХМАО от 28 марта 2013 г. №150 рабочая программа по технологии интегрирована с темами профориентационной направленности

Место учебного предмета в учебном плане*.*

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Предмет технология входит в образовательную область «Технология», которая является необходимым компонентом общего образования всех школьников. В федеральном базисном плане на изучение предмета отводиться 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5,6,7 классах по 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

Личностные, метапредметные и предметные планируемые результаты освоения программы по учебному предмету «Технология»

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

*Личностные результаты:*

*5-7 классы*

* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
* формирование ценности  здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
* формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
* осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,  творческой деятельности эстетического характера.

*Метапредметные  результаты:*

*5 класс*

1. *Регулятивные УУД*

Обучающийся сможет:

1. анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
2. определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
3. наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и
4. деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
5. принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
6. *Познавательные УУД*

Обучающийся сможет:

1. подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
2. выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
3. объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
4. излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
5. обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
6. находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
7. определять свое отношение к природной среде;
8. анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
9. распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
10. выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы;
11. соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.
12. *Коммуникативные УУД*

Обучающийся сможет:

1. определять возможные роли в совместной деятельности;
2. играть определенную роль в совместной деятельности;
3. строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
4. соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
5. использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
6. целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
7. использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

*6 класс*

1. *Регулятивные УУД*

Обучающийся сможет:

1. анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
2. идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
3. определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
4. определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
5. составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
6. определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
7. оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
8. наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
9. соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

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

*Познавательные УУД*

Обучающийся сможет:

1. подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
2. выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
3. объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
4. строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
5. обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
6. определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
7. создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
8. строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
9. находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
10. определять свое отношение к природной среде;
11. анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
12. выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.
13. соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью
14. *Коммуникативные УУД*

Обучающийся сможет:

1. определять возможные роли в совместной деятельности;
2. играть определенную роль в совместной деятельности;
3. определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
4. строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
5. выделять общую точку зрения в дискуссии;
6. отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
7. создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
8. использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
9. целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
10. выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
11. использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
12. использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

*7 класс*

1. *Регулятивные УУД*

Обучающийся сможет:

1. анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
2. идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
3. выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
4. ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
5. формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
6. обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.
7. определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
8. составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
9. определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;

10.анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

11.свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

12.оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

13.наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

14.соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

15.ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности; (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения

1. *Познавательные УУД*

Обучающийся сможет:

1. подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
2. выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
3. выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
4. объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
5. строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
6. излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
7. объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
8. обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
9. определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
10. создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
11. строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
12. находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
13. устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
14. определять свое отношение к природной среде;
15. анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
16. выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.
17. осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
18. соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью
19. *Коммуникативные УУД*

Обучающийся сможет:

1. определять возможные роли в совместной деятельности;
2. играть определенную роль в совместной деятельности;
3. строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
4. критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
5. договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
6. организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
7. отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
8. представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
9. соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
10. принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
11. использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
12. использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
13. целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
14. выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
15. использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
16. использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

*8 класс*

1. *Регулятивные УУД*

Обучающийся сможет:

1. анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
2. идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
3. выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
4. ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
5. формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
6. определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
7. обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
8. определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
9. выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
10. составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
11. описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
12. планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
13. определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
14. систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
15. отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
16. сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
17. оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
18. обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
19. фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов;
20. наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
21. соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
22. ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности; (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения
23. *Познавательные УУД*

Обучающийся сможет:

1. подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
2. выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
3. выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
4. определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
5. строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
6. излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
7. самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
8. объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
9. обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
10. определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
11. создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
12. строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
13. переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
14. анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.
15. находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
16. ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
17. определять свое отношение к природной среде;
18. проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
19. выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.
20. определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
21. осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
22. соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью
23. *Коммуникативные УУД*

Обучающийся сможет:

1. определять возможные роли в совместной деятельности;
2. играть определенную роль в совместной деятельности;
3. принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
4. определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
5. строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
6. критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
7. предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
8. организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
9. отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
10. представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
11. соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
12. принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
13. создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
14. использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
15. использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
16. целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
17. выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
18. использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
19. использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
20. создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

*Предметные:* Предметные результаты по годам обучения (см. ФГОС основного общего образования) определяются по двум уровням: «учащийся научится» (базовый учебный материал), «учащийся получит возможность научиться» (углубляющий, дополняющий, расширяющий или пропедевтический учебный материал)

5 класс

В процессе освоения программы «Технология» *ученик научится:*

1. находить в учебной литературе необходимые сведения;
2. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
3. оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
4. соблюдать правила этикета за столом;
5. соблюдать безопасные приемы труда, правила по­жарной безопасности, санитарии и гигиены;
6. распознавать виды инструментов, приспособлений и оборудования и их технологические возможности;
7. подбирать инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
8. создание художественного образа и воплощение его в материале;
9. подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
10. методам чтения и способами графического представления технической и технологической информа­ции;
11. изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования дляшвейных и декоративно – прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
12. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
13. планировать и выполнять учебные технологические проекты:
14. выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
15. планировать этапы выполнения работ;
16. составлять технологическую карту изготовления изделия;
17. контролировать ход и результаты выполнения проекта;
18. представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
19. готовить пояснительную записку к проекту;
20. оформлять проектные материалы;
21. представлять проект к защите.

*ученик получит возможность научиться:*

1. *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
2. *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;*
3. *применять художественное проектирование в оформлении интерьера жилого дома;*
4. *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;*
5. *развивать чувства цвета, гармонии и контраста;*
6. *изготовлять изделия декоративно – прикладного искусства, региональных народных промыслов*

6 класс

*ученик научится:*

1. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, молочных продуктов, рыбы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность

приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

1. формировать ответственное отношение к сохране­нию своего здоровья;
2. экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
3. оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
4. соблюдать правила этикета за столом;
5. проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
6. выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обо­снование способов их исправления;
7. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
8. создание художественного образа и воплощение его в материале**;**
9. анализировать дизайнерское конструирование изделия;
10. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
11. владеть алгоритмами и методами решения техниче­ских и технологических задач**;**
12. планировать этапы выполнения работ;
13. составлять технологическую карту изготовления изделия;
14. выбирать средства реализации замысла;
15. контролировать ход и результаты выполнения проекта;
16. представлять результаты выполненного проекта:
17. пользоваться основными видами проектной документации;
18. готовить пояснительную записку к проекту;
19. оформлять проектные материалы;
20. представлять проект к защите.

*ученик получит возможность научиться:*

1. *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;*
2. *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
3. *рассчитывать количество и состав продуктов для похода;*
4. *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;*
5. *выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;*
6. *контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с исполь­зованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля*
7. *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
8. *изготовлять изделия декоративно – прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
9. *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений.*

7 класс

*ученик научится:*

1. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, фруктов и ягод, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
2. формирование ответственного отношения к сохране­нию своего здоровья;
3. экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
4. оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
5. соблюдать правила этикета за столом;
6. изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно – прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
7. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
8. создание художественного образа и воплощение его в материале;
9. определять основные стили одежды и современные направления моды;
10. использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
11. анализировать дизайнерское конструирование изделия;
12. контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с исполь­зованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля
13. планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональномрынке труда.
14. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
15. обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
16. планировать этапы выполнения работ;
17. составлять технологическую карту изготовления изделия;
18. выбирать средства реализации замысла;
19. контролировать ход и результаты выполнения проекта;
20. представлять результаты выполненного проекта:
21. пользоваться основными видами проектной документации;
22. готовить пояснительную записку к проекту;
23. оформлять проектные материалы;
24. представлять проект к защите.

*ученик получит возможность научиться:*

1. *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;*
2. *организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;*
3. *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
4. *оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
5. *применять художественное проектирование в оформлении интерьера жилого дома;*
6. *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
7. *решать художественный образ средствами фактуры материалов;*
8. *выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;*
9. *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;*
10. *планировать и организовывать технологический процесс с учётомимеющихся ресурсов и условий;*
11. *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке;*
12. *разрабатывать варианты рекламы для продукта труда;*

8 класс

*ученик научится:*

1. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, птицы, плодов и ягод, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
2. экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
3. оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
4. соблюдать правила этикета за столом;
5. формировать ответственное отношение к сохране­нию своего здоровья;
6. составлять меню для подростка, отвечающего требо­ванию сохранения здоровья;
7. выполнять влажно- тепловую обработку швейных изделий;
8. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять

и формулировать проблему;

1. обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
2. анализировать дизайнерское конструирование изделия;
3. планировать этапы выполнения работ;
4. составлять технологическую карту изготовления изделия;
5. выбирать средства реализации замысла;
6. 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;
7. планировать варианты личной профессиональной карьеры 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.

*ученик получит возможность научиться:*

1. *организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;*
2. *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
3. *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;*
4. *заготавливать продукты для длительного хранения с мак­симальным сохранением их пищевой ценности;*
5. *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
6. *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
7. *применять художественное проектирование в оформлении интерьера жилого дома;*
8. *определять основные стили одежды и современные направления моды;*
9. *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;*

*10.организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;*

*11.планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

*12.осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке;*

*13.разрабатывать варианты рекламы для продукта труда;*

*14.оценивать свои возможности и возможности семьи для предпринимательск*ой *деятельности.*

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 КЛАСС -68 ч.**

Тема 1:Безопасности труда Экономика и бережливость в домашнем хозяйстве (2ч)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности и правила поведения в кабинете технологии.  Приемы безопасной работы с оборудованием и инструментами. Первая медицинская помощь. Экономия , разумное сокращение затрат, Бережливость. Рациональное ведение домашнего хозяйства. Помощь в ведение домашнего хозяйства .бюджет семьи.

**Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов . Проектирование.**

Тема1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домаш­них условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных раститель­ных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато­бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (4 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копироваль­ная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инст­рументом.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декора­тивно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костю­ме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, ор­намент, раппорт в вышивке. Построение узора в художест­венной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахро­матические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения ри­сунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология вы­полнения простейших ручных вышивальных швов: стебель­чатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», пе­тельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отдел­ки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носо­вого платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 4. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (8 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды ма­шин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характе­ристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швей­ной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной ма­шине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выпол­нение машинных строчек, регулировка длины стежка. Пра­вила безопасного труда при работе на швейной машине.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ши­рина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и тех­нология выполнения

**Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намечен­ным линиям.
4. Выполнение образцов машинных швов.

Тема 5. ПРОЕКТИРОВАНИЕ. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (10 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швей­ных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользо­вания чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для по­строения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в нату­ральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.
4. Запуск проекта.

Тема 6. ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (20 ч)

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной рас­кладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и конт­рольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и брете­лей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовле­нии швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обра­ботки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и рас­крой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то­чек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел: Кулинария (12 ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

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

**Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жиз­ни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечи­вающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (1 ч)

**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. Применение моющих и дезинфи­цирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жид­костями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (1 ч)

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потреб­ностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разде­ление кухни на зону для приготовления пищи и зону столо­вой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дере­ву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения сто­ла к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различ­ными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовле­ния бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Спосо­бы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. До­полнительные продукты для украшения открытых бутер­бродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, ка­као). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заварива­ния чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Уст­ройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качест­ву готовых напитков.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бу­тербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к зав­траку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Горячие бутерброды
3. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фар­шированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, ис­пользуемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жи­ров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пи­щевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обра­ботки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качест­во и сохранность продуктов.

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

**Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сор­тировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. 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.

**Приготовление блюд из свежих овощей**

Виды салатов. Использование салатов в качестве само­стоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из све­жих овощей. Заправка овощных салатов растительным мас­лом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав са­латов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огур­цы, редис, морковь), и листьями зелени.

**Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогатель­ные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширо­вание). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повы­шенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Измене­ние содержания витаминов и минеральных веществ в зави­симости от условий кулинарной обработки. Технология при­готовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей по внешне­му виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помо­щи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформ­ления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для раз­личной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

**Примерный перечень блюд**

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельде­реем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном веде­нии домашнего хозяйства. Способы приготовления домаш­них запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фрук­тов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование до­машнего холодильника для замораживания и хранения ово­щей и фруктов.

**Практические работы**

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекар­ственных трав.

***Творческие проекты***

1. Изготовление рабочей одежды
2. Изготовление салфетки в технике вышивки

**6 КЛАСС**

**Раздел 1. Кулинария (14 ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизне­деятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кули­нарной обработке.

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

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.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в пита­нии человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пи­ще человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), сам­ки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготов­ления молочных супов и каш из обыкновенного и консерви­рованного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для вар­ки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолоч­ных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варе­нец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисло­молочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приго­товления простокваши в домашних условиях. Заквашива­ние молока с помощью простокваши. Соблюдение техноло­гических условий приготовления простокваши (предвари­тельное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Усло­вия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы**

1. Приготовление молочного супа или молочной каши.
2. Приготовление блюда из творога.

**Примерный перечень блюд**

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Сырники со сметаной.
5. Запеканка творожная.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изде­лий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жид­ких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение вбобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличе­ния веса и объема при варке.

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. Способы определения готовнос­ти блюд. Подача готовых блюд к столу.

**Практические работы**

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Примерный перечень блюд**

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Рисовая каша с маслом.
4. Гарнир из макаронных изделий к мясу..

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе бел­ков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержа­ния в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыб­ных консервов. Органолептические и лабораторные экс­пресс-методы определения качества рыбы. Шифр на кон­сервных банках.

**Механическая обработка рыбы**

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мо­роженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Спосо­бы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавни­ков, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удале­ние чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, сня­тие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отхо­дов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продук­тов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила вар­ки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджарива­ние, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перека­ливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаре­ния. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, су­харной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Практические работы**

1. Определение свежести рыбы органолептическим мето­дом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

**Примерный перечень блюд**

1. Суп рыбный.
2. Салат из крабов или кальмаров.
3. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Празд­ничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Се­зонный стол». Правила этикета.

**Практическая работа**

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХУСЛОВИЯХ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготов­ления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно­кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

**Практические работы**

1. Квашение капусты с клюквой.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (**

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Практические работы**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строч­ки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в ра­боте швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной ма­шиной, чистка и смазка.

**Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различ­ных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. ПРОЕКТИРОВАНИЕ. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (10 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Запуск проекта. Дизайн -анализ

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (20 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Демонстрация изделия и ее защита

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (12ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-при­кладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

**Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)**

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удале­ния пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

**Практические работы**

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

**Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источ­ников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации быто­вых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

**Практические работы**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

**Творческие проекты**

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление юбки..
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**7 КЛАСС**

**Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (10 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (2 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

**Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и баланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

**Практические работы**

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

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

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ (16 ч)

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод .Чтение схемы. Составление схем.

**Практические работы**

1. Изготовление образцов вязания крючком.
2. Изготовление простых изделий в технике вязание крючком по схеме.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искус­ственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида перепле­тения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

**Практические работы**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

**Практические работы**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 4. ПРОЕКТИРОВАНИЕ. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов на основе цветовых контрастов.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема5.ПРОЕКТИРОВАНИЕ.ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГОИЗДЕЛИЯ(16 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины. Обработка плечевых срезов. Обработка кокетки кружевами. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Примерный перечень изделий:** ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

**Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)**

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (2 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

**Практические работы**

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

**Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

**Практические работы**

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.

**Творческие проекты**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Изготовления ночной сорочки.
3. Изготовление ажурного воротника или салфетки

**8 КЛАСС**

**Раздел 1. Кулинария ( 4ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углево­дов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм че­ловека.

**Практические работы**

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведе­ния за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цве­ты и подарки. Время и продолжительность визита.

**Практические работы**

1. Составление меню, расчет количества и стоимости про­дуктов.
2. Изготовление приглашений.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и уча­щихся.

**Практические работы**

1. Сервировка стола праздничного стола.
2. Презентация национальных блюд

Тема 4.  УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (1 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Пре­имущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для кон­сервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консер­вы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приго­товления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. При­готовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

**Практические работы**

1. Чтение информации на этикетке упакованного това­ра.

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

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ (4 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа изделия. Определение индивидуального размера изделия Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования изделия. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры . Зрительные иллюзии в одежде.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы по своим меркам или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
3. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.
4. Выбор художественного оформления.
5. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ (6 ч)

Особенности изготовления изделия по журналам мод. Обработка образцов вытачек, складок, кокеток, защипов. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Изготовление образцов поузловой обработки швейных изделий.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (11 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

**Практические работы**

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Изготовление изделия в технике вязание спицами.)

**Примерный перечень изделий**: носки, варежки, шарф.

**Раздел 3. Технологии ведения дома**

Тема1. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

**Практические работы**

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (1 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практическая работа**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

**Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)**

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

**Практические работы**

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой,с плазменной или жидкокристаллической панелью.

**Раздел 5. Современное производствои профессиональное образование (6 ч)**

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (6 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Практические работы**

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

**Творческие проекты**

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление изделия в технике вязания спицами.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основное содержание | | Основные виды учебной деятельности обучающихся | |
| 5 класс -68 ч. | | | |
| Безопасность труда-2ч | | | |
| Тема 1:Безопасности труда Экономика и бережливость в домашнем хозяйстве 2- .ч  Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Техника безопасности и правила поведения в кабинете технологии.  Приемы безопасной работы с оборудованием и инструментами. Первая медицинская помощь. Экономия , разумное сокращение затрат, Бережливость. Рациональное ведение домашнего хозяйства. Помощь в ведение домашнего хозяйства .Бюджет семьи | | | Обсуждение правил Техники безопасности и правила поведения в кабинете технологии. Обсуждение приемов безопасной работы с оборудованием и инструментами. Обсуждение случаев необходимости оказания первой медицинской помощи при получения травм на уроках технологии.  Обсуждение вопроса экономии , разумного сокращения затрат, бережливости. Определение вида помощи в ведение домашнего хозяйства .Исследование бюджета семьи. |
| ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ-4ч | | | |
| Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды пере­плетений нитей в тканях | | Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.  Определение вида переплетения нитей в ткани.  Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и из­наночной сторон ткани. Определение на­правления долевой нити в ткани. Работа в группе  Оформление результатов исследований | |
| **Ручные работы-4** | | | |
| Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смерточная, заметочная, наметочная, копировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом | | Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям  Выполнение ручных стежков.Изготовление образца с помощью стежков.  Отработка навыков выполнения новых технологических операций.  Анализ допущенных ошибок | |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)** | | | |
| Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке.  Отделка изделий вышивкой.  Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате.  Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.  Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.  Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.  Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками | | Анализ особенностей декоративного искус­ства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов ХМАО-Югры.  Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-­прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ.  Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру.  Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.  Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе | |
|  |  |  | |
| **Элементы машиноведения (8 ч)** | | | |
| Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач.  Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации.  Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подго­товки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.  Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъ­емом прижимной лапки).Регулировка длины стежка. Приёмы закрепления строчки обратным ходом | | Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.  Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовойшвейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.  Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины | |
| **Проектирование. Конструирование и моделирование рабочей одежды (10 ч)** | | | |
| Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Запуск проекта. Дизайн анализ.**.**Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта Общие правила построения чертежей швейных изделий.  Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека.  Особенности строения женской и детской фигуры.  Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их изме­рения и условные обозначения.  Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.  Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою | | Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия.**.** Поиск идей решения поставленной задачи.  Выбор оптимального варианта выполнения проекта  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.  Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  Подготовка выкройки к раскрою | |
| **Проектирование. Технология изготовления рабочей одежды (20 ч)** | | | |
| Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и техно­логия выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.).Сборка изделия (скалывание, сметывание). Художественная отделка изделия.Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.  **Контроль качества изделия** Расчет затрат на изготовление швейного изделия.  . Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия Реклама изделия. Расчет себестоимости изделия. Защита проекта. | | Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.  Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою.  Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок**.**  Защита проекта. | |
| **КУЛИНАРИЯ-12ч** | | | |
| Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах | | Изучение основ физиологии питания человека.  Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов | |
| 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 | | Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.  Организация рабочего места.  Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями | |
| Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.  Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.  Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.  Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украше­ние кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами. | | Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира.  Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.  Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой | |
| Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.  Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков | | Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.  Работа в группе | |
| Продукты, употребляемые для приготовле­ния бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продук­тов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (до  приготовления разных видов бутербродов Виды бутербродов: от­крытые, ассорти на хлебе, закрытые (до  приготовления разных видов бутербродов Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутер­броды.  Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе.  Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.  Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Приспособления для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков | | Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.  Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере.  Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе  Работа в группе | |
| Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплаваю­щих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения | | Участие в обсуждении способов определения свежести яиц.  Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе | |
| Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы.  Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых кулинарной обработки. Содержание влаги в про­дуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.  Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измеритель­ных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.  Механическая обработка овощей продуктах в процессе хранения и  Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причи­ны потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (пе­реборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработ­ки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования. Способы и формы ннарезки. 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.  **Приготовление блюд из свежих овощей**  Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей. | | Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.  Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей.  Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Отработка точности и координации движе­ний при выполнении приемов нарезки Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготов­ления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.). Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.  Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах,консистенция, внешний вид).  Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Работа в группе.  Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады | |
| *Заготовка продуктов.*  Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, мари­нование, сушка, соление, квашение, замо­раживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих ово­щей, фруктов, ягод. Температура и влаж­ность в хранилище овощей и фруктов. Про­цессы дозревания овощей и фруктов во вре­мя хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип кон­сервации путем быстрой заморозки. Ис­пользование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов- | | Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод.  Выбор способов хранения пищевых про­дуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.  Обсуждение способов закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав. Заморажива­ние фруктов в домашнем холодильнике | |
|  | | | |
| ИТОГО: 68 | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 класс | | | | |
| **Кулинария (16 ч)** | | | | |
| 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 Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | | Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов. Обсуждение поведения в школьной мастерской. Правил организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Санитарно-гигиенические требования при работе кулинарных работах. | | |
| Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).  Домашние животные, молоко которых ис­пользуется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (про­цеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью теп­ловой обработки (кипячение, пастериза­ция). Изменение состава молока при нагревании.  Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломо­лочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение темпе­ратурного режима сквашивания, соблюде­ние правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Процессы, проис­ходящие в молоке под действием кефир­ных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира.  Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Способы обработки творога для приготовления пасхи | | Определение качества молока органолепти­ческими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе.  Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях | | |
| Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.  Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).  Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приго­товления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка).  Время тепловой обработки и способы определения готовности.  Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий.  Причины увеличения веса и объема при варке.  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 изделийСпособы определения готовности.  Подача готовых блюд к столу | | Экспериментальное определение опти­мального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.  Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе.  Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями | | |
| Понятие о пищевой ценности рыбы и не­рыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витами­нов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обра­ботки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полу­фабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяле­ной, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экс- пресс-методы определения качества рыбы. Механическая обработка рыбы. Санитар­ные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба.  Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Приготовление рыбной котлетной массыс помощью мясорубки. Краткая характе­ристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механи­ческой обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.  Блюда из вареной и жареной рыбы рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.  Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль па­нировки в процессе жарения. Приготовле­ние панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.  Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Приемы выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.  Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, белковой пасты «Океан» и др. Время приготовле­ния блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу | | Определение свежести рыбы органолепти­ческими и лабораторными методами. Опре­деление срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций.  Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.  Освоение безопасных приемов труда.  Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе | | |
| Правила сервировки стола к ужину и обе­ду. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета | | Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину.  Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе  Выполнение проекта « Праздничный стол» | | |
| Расчет количества и состава продуктов для похода.  Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.  Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.  Природные источники воды. Способы обез­зараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды | | Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды.  Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению.  Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях.  Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе | | |
| Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение,замораживание, копчение, вяление и др.).  Квашение капусты  Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование).  Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару.  Пропорции соли и приправ при квашении капусты.  Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.  , копчение, вяление и др.).  Квашение капусты  Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование).  Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару.  Пропорции соли и приправ при квашении капусты.  Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. | | Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.  Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе | | |
|  | | | | |
| **Элементы материаловедения (4 ч)** | | | | |
| Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух).  Способы их получения и свойства натральных волокон.  Получение нитей из этих волокон в услови­ях прядильного производства и в домаш­них условиях.  Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.  Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах.  Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.  Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.  Понятие о раппорте переплетения. Зависи­мость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства.  Дефекты тканей., технологические, эксплуатацион­ные).  Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон.  Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях | | Исследование свойств тканей из натуральных волокон.  Поиск и презентацияинформации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.  Определение вида переплетения нитей в ткани.  Выполнение простейших переплетений. Работа в группе.  Оформление результатов исследований | | |
| **Элементы машиноведения (4 ч)** | | | | |
| История швейной машины.  Механизмы преобразования движения. Применение кулачковых кривошипно­шатунных и рычажных механизмов в машинах.  Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки.  Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину.  Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.  Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Конструкция машинных швов, их услов­ные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и техно­логия выполнения соединительных, крае­вых и отделочных швов. Зависимость ши­рины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов | | Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения.  Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани.  Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.  Обоснование выбора вида соединитель­ных, краевых и отделочных швов для дан­ного изделия в зависимости от его конст­рукции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  Выполнение безопасных приемов труда | | |
| **Проектирование. Конструирование и моделирование-8** | | | | |
| Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды.  Юбки в национальном костюме. История появления юбки.  Стиль в одежде.  Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длин­ные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расшире­ние или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расши­рение дополнительными клиньями и др.). Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складка­ми, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, вклю­чение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.) | | Анализ особенностей фигуры человека раз­личных типов. Снятие мерок с фигуры че­ловека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим мер­кам или по заданным размерам. Работа в группе.  Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.  Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок нацио­нальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разра­ботка эскизов различных моделей женской одежды.  Моделирование выбранного фасона швей­ного изделия.  Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.  Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека | | |
| Проектирование. Технология изготовления поясных швейных изделий (20 ч) | | | | |
| . Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направ­ления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы рас­кладки выкройки в зависимости от шири­ны ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тка­нях с крупным рисунком, в клетку и в по­лоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Спо­собы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  Правила обработки деталей кроя (вытачек,рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; об­работки застежки тесьмой-молнией; обра­ботки застежки планкой; разметки и при­шивания пуговиц вручную или на швейной машине.  Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравни­вание низа изделия; выявление и исправ­ление дефектов, подгонка изделия по фигу­ре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Обо­рудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия | | Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.  Планирование времени и последователь­ности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.Подготовка и проведение примерки, ис­правление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполне­ние безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло- вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Защита проекта | | |
| Рукоделие. Художественные ремесла (12ч) | | | | |
| Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Воз­можности лоскутной пластики, ее связьс направлениями современной моды. Орна­мент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отде­лочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определе­ние прочности окраски, стирка, накрахма­ливание, подбор по цвету, фактуре и рисун­ку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения дета­лей между собой и с подкладкой. Использо­вание прокладочных материалов Свободная роспись ткани. Художествен­ные особенности свободной росписи тка­ней: построение композиции, колоритное решение рисунка. Инструменты и приспо­собления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.  Свободная роспись ткани с применением масляных красок  Вышивка бисером и блестками. Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и тка­ни изделия. Различные способы прикреп­ления бисера и блесток. Сочетание бисераи блесток с другими видами вышивки, по­зволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.  Обработка изделия после вышивки. Осо­бенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепде­шин, вискоза и др. Уход за изделиями с от­делкой вышивкой, блестками и бисером | | Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнамен­тов на компьютере для лоскутного шитьяс помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, каче­ству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе.  Построение статичной, динамичной, сим­метричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего мес­та. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.  Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении ко­торых присутствуют бисер и блестки. Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе | | |
| **Технология ведения дома (2 ч)** | | | | |
| Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декора­тивными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома | | Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды | | |
| **Электротехника (2 ч)** | | | | |
| Технические характеристики ламп нака­ливания и люминесцентных ламп дневного света.  Их преимущества, недостатки и особеннос­ти эксплуатации.  Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холо­дильников.  Пути экономии электроэнергии в быту | | Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии.Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микро­волновой печи и бытового холодильника | | |
| **ИТОГО: 68** |  |  | | |
| 7 КЛАСС | | | | |
| **Кулинария(16 ч)** | | | | |
| Физиология питания  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 | | | Поиск и презентация информации о содер­жании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. | |
| Изделия из теста  Пельмени и вареники  Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипыва­ния краев пельменей и вареников. Инстру­менты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кули­нарных изделий путем внесения в тесто различных добавок (ржаной, рисовой иликартофельной муки, сметаны, сыворот­ки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).  Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.  Механическая обработка муки. Способы приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии..  Технология выпечки изделия из жидкого теста. Оборудо­вание, посуда и инвентарь для замешива­ния теста  Изделия из дрожжевого безопарного теста  Виды дрожжевого теста. Рецептура дрож­жевого безопарного теста. Контроль каче­ства муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожже­вое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.  Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительнос­ти брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды и др.  Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Разделка и расстойка теста. Способы защипывания пирожков. Отделка сахарной пудрой, оре­хами, глазирование помадой, сахарным сиропом.  Смазка и выпечка изделий.  Ассортимент изделий из дрожжевого теста (булочки, ватрушки, пи­рожки и др.). Особен­ности приготовления открытого и полуот­крытого пирога. Художественное оформле­ние верхней части пирога. Фигурные изделия из теста.  Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста.  Подача к столу.  Изделия из пресного слоеного теста Рецептура пресного слоеного теста. Влия­ние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделийТехнология замешивания теста. Подготов­ка теста и масла к раскатке. Последова­тельная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Темпера­тура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.  Изделия из песочного теста Рецептура и технология приготовления пе­сочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпча­тость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конеч­ная толщина пласта). Инструмент для рас­катки и разделки теста. Фруктовые начин­ки и кремы для тортов и пирожных из пе­сочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цед­рой, лимонным соком, шоколадом и др. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста резцами, выемками, рифлеными скалками, спе­циальными насадками к мясорубке. Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста (температура выпечки, определение готовности | | | Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста.  Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пель­меней или вареников.  Приготовление вареников с начинкой.  Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формова­ние изделий.  Художественное оформление верхней час­ти пирога. Выпечка изделий из дрожжево­го теста.  Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресно­го слоеного теста.  Приготовление песочного теста.  Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе.  Составление рецептурного альбома блюд из теста | |
| *Сладкие блю­да и десерты*  Виды фруктов и ягод, используемых в ку­линарии.  Содержание во фруктах и ягодах мине­ральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Механическая обработка фруктов и ягод Назначение и правила механической обра­ботки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.).  Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.  Компоты и кисели  Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления ком­пота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (карто­фельный, кукурузный, пшеничный, рисо­вый) и его свойства. Приготовление кисе­лей различных консистенций. Условия со­хранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод | | | Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.  Приготовление мусса или желе. Подбор по­суды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе.  Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудо­ванием, с горячими жидкостями, с элек­троприборами.  Оформление десертных блюд | |
| *Заготовка продуктов*  Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты  Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от пред­варительной подготовки плодов и способа варки.  Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Правила и сроки сбора, перевозки и хране­ния плодов и ягод для варенья. Предвари­тельная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой.  Подготовка тары.  Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варе­нья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состо­янию пенки, по распределению ягод в сиро­пе, по растеканию капли сиропа, по темпе­ратуре кипения варенья).  Правила перекладывания варенья на хра­нение. Исправление прокисшего варенья. Посуда и приспособления для механиче­ской обработки ягод и фруктов, приготов­ления варенья, повидла и для закладки их на хранение | | | Определение времени сбора фруктов и ягод.  Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения.  Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил.  Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями | |
| **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**  Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искус­ственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида перепле­тения. Уход за изделиями из искусственных волокон. | | | Изучение свойств тканей из искусственных волокон.  Определение раппорта в сложных переплетениях. | |
| **Элементы машиноведения (2 ч)** | | | | |
| Элементы машиноведе­ния | Виды соединений деталей в узлах механиз­мов и машин.  Устройство качающегося челнока универ­сальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стеж­ка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строч­ки..  Назначение и конструкция различных при­способлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. | | Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагооб­разной строчки. Обработка срезов зигзаго­образной строчкой. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий.  Выполнение безопасных приемов труда | |
| **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч**) | | | | |
| Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.  Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особеннос­тей фигуры человека различных типов (су­тулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Индивидуальныйи массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.  Расчетные формулы, необходимые для по­строения чертежей основы швейных изде­лий (поясных и плечевых).  Особенности моделирования плечевых из­делии. Моделирование путем изме­нения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и от­делки изделия. Определение расхода тка­ни. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбран­ной модели уменьшенного масштаба. Выбор ткани и художественной отделки из­делия. Оформление горловины и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с тради­циями народного костюма. Определение количества ткани на изделие | | | Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.  Поиск информации о современных направ­лениях моды.  Разработка эскизов различных моделей женской одежды.  Моделирование выбранного фасона швей­ного изделия.  Выбор вида художественной отделки швей­ного изделия в зависимости от его назначе­ния, модели и свойств ткани. Использова­ние зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.  Анализ особенностей фигуры человека раз­личных типов.  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.  Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. | |
| **Проектирование. Технология изготовления плечевого изделия (16 ч)** | | | | |
| *Технология изготовления швейных изделий.-16*  Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направ­ления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы рас­кладки выкройки в зависимости от шири­ны ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для рас­кроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  Правила обработки деталей кроя ; обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом; обработки прямых, овальных и фигурных кокеток; обработки низа швейного изделия ручным и машин­ным способами;  Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; вы­явление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинны­ми швами и окончательная отделка изде­лия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия, цельнокроеного с полочками и др.); | | Обоснование выбора вида соединитель­ных, краевых и отделочных швов для дан­ного изделия в зависимости от его конст­рукции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудова­ния. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последователь­ности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Подготовка и проведение примерки, ис­правление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполне­ние безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Защита проекта. | | |
| Рукоделие (16 ч) | | | | |
| *Вязание крючком*  Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Вы­бор крючка, пряжи и ниток. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу. Вязание по схеме. | | | Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод.  Поиск и презентация информации о ста­ринных рукоделиях  .  Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление по схеме изделия-салфетки или воротничка. | |
| **Технология ведения дома (4 ч)** | | | | |
| *Эстетика и экология жилища*  Роль комнатных растении в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Раз­мещение комнатных растений на подокон­никах, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.Солнцелюбивые и теневыносливые расте­ния. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат).  Влияние комнатных растений на микро­климат помещения. Проблема чистого воздуха.  Оформление балконов, лоджий, приусадеб­ных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и рас­тений. Уход за комнатными растениями | | | Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.  Подбор и посадка декоративных комнатных растений. | |
| **Электротехнические работы (2 ч)** | | | | |
| *Электроосветительные и электронагрева­тельные приборы*, их безопасная эксплу­атация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения | | | Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих освети­тельных приборов.  Проверка и замена гальванических элемен­тов в переносной радиоаппаратуре | |
| **ИТОГО: 68** |  | |  | |
| 8 КЛАСС | | | | |
| Кулинария (4 ч) | | | | |
| *Физиология питания*  Обмен веществ, пищевые продукты как ис­точник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.  Физиологические основы диетического пи­тания. Влияние характера пищи на тече­ние различных болезней. Особенности тех­нологии приготовления диетических блюд | | | Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний.  Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд | |
| *Блюда нацио­нальной кух­ни (на приме­ре первых блюд)*  Факторы, влияющие на особенность нацио­нальной кухни. Особенности русской кух­ни. Особенности национальных блюд России..Презентации «Национальные кухни России» | | | Поиск и презентация «Национальные кухни России» .Работа в группе. Обсуждение особенностей национальной кухни народов России.  Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета | |
| *Сервировка стола. Пра­вила этикета*  Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление стола  *Упаковка пищевых продуктов и товаров*  Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов(наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки).  Штриховой код. Правила его чтения.  Экомаркировка, экологические знаки | | | Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду. | |
| Изучение подлинности товара по штриховому коду. Обсуждение о способах определения товара по штрихкоду.  Чтение информации на этикетке упакованного товара | |
| Конструирование и моделирование изделия (4 ч) | | | | |
| Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении ос­новных требований к одежде (утилитар­ных, гигиенических, эстетических, экономических). | | | Анализ особенностей фигуры человека раз­личных типов.  Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений | |
| Деление одежды по половозрастным при­знакам и размерам. Типовые фигуры, раз­мерные признаки, пропорции фигуры че­ловека. Условно-нормальная фигура. От­клонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.).  Индивидуальный и массовый пошив одеж­ды.  Системы конструирования одежды. Крат­кая характеристика расчетно-графической системы конструирования.  Преимущества и недостатки индивидуаль­ного пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фи­гуры человека. Особенности строения жен­ской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изде­лия, правила их измерения и условные обо­значения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.  Последовательность построение черте­жа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Способы моделирования изделия. Выбор ткани и художественной отделки. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления художественной современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие | | | | .Построение черте­жа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Моделирование Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Работа с журналами мод.  Изучение традиций оформления одежды своего региона.  Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  Подготовка выкройки к раскрою.  Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии спе­циального программного обеспечения. |
| **Технология изготовления изделия (6ч)** | | | | |
| Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса.. Инструменты и приспособления для раскроя.Выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Правила выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Окончательная отделка изделия.  Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.  Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических во­локон.  Контроль качества готового изделия | | | | Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.  Выбор режима и выполнение влажно-тепло- вой обработки изделия.  Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок |
| **Рукоделие. (11ч)** | | | | |
| История вязание спицами. Технология выполнения лицевых и изнаночных петель. Технология выполнения образцов платочной вязки, чулочной вязки и резинки Выполнение работ в технике вязание спицами изделий. Оформление изделия | | | | Поиск и презентация информации об истории валяния и вязание спицами. Организация рабочего места. Обсуждение правил техники безопасности при работе с спицами. Выполнение образцов платочной вязки, чулочной вязки и резинки. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия Выполнение безопасных приёмов труда |
| **Технология ведения дома (2 ч)** | | | | |
| Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Право потребителя | | | Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи | |
| Основная технология ремонта и отделка помещений.  Инструменты для ремонта | | | Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам | |
| **Электротехнические работы (1 ч)** | | | | |
| Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации | | | Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов | |
| **Современное производство и профессиональное образование (6ч)** | | | | |
| Сферы и отрасли современного производст­ва. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. При­оритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда | | | Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. | |
| Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обра­боткой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текс­тильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений про­фессионального образования. Региональ­ный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагнос­тика и самодиагностика профессиональной пригодности.  Экскурсия на предприятие швейной промышленности | | | Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образова­ния и трудоустройства.  Работа со справочником профессий. Ана­лиз предложений работодателей на реги­ональном рынке труда.  Диагностика склонностей и качеств лич­ности.  Построение планов профессионального образования и трудоустройства | |
| ИТОГО: 34 |  | | |  |

Учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

*Методическая литература*.

1. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)
2. Методические рекомендации по реализации ФГОС ООО в 5 классе по учебному предмету «Технология» в образовательных организациях, расположенных на территории Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, в 2015-2016 учебном году
3. Требования федерального государственного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 года № 1897;
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 26 ноября 2010 года (зарегистрирован Минюстом России 04 февраля 2011 года, регистрация №19707).
5. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методиче­ское пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова).
6. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методиче­ское пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).
7. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методи­ческое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).
8. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методи­ческое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).
9. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.,: учебник \ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая.\-4 изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2015.
10. Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.,: учебник \ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая.\-4 изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2015.
11. Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.,: учебник \ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая.\-4 изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2015.
12. Технология. Обслуживающий труд. 8 кл.,: учебник \ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая.\-4 изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2015.

*Учебно-методического комплекса для учащихся, обеспечивающий реализацию рабочей программы.*

Преподавание учебного предмета осуществляется по учебникам, автором-составителем которой является О.А. Кожина. Данные учебники полностью соответствуют Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название | Авторы | Классы | Наличие электронного приложения |
| Технология. Обслуживающий труд.2015 | О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая | 5 | ДА |
| Технология. Обслуживающий труд.2016 | О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая | 6 | ДА |
| Технология. Обслуживающий труд.2015 | О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая | 7 | ДА |
| Технология. Обслуживающий труд. 8 класс.(2015) | О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая). | 8 | ДА |

*Наличие материально-технического, информационного обеспечения*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | *Вид средства обучения* | *Наименование средства обучения / учебного пособия* | |
| 1 | Печатные пособия | *Стенды и плакаты по т/б*  *Таблицы:*  – Правила по технике безопасности при работе на кухне     –  Машинная игла и моталка   –  Техника безопасности при работе ручными инструментами    –  Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами    – Машинные швы   – Обработка фартука    – Ручные стежки и строчки   – Разработка моделей фартуков   – Заправка ниток в швейную машину | |
| 2 | Компьютерные и коммуникативные средства | Презентации к урокам.  5 класс:  *Компьютерные слайдовые презентации*  РАЗДЕЛ КУЛИНАРИИ:   1. Путешествие в страну кулинарии. 2. Роль витаминов. 3. Физиология питания. 4. Технология приготовления салатов. 5. Бутерброды- сэндвич. 6. Приготовление бутербродов. 7. Сервировка стола. 8. Овощи. Приготовление блюд из овощей   РАЗДЕЛ :  ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВА   1. ИЗО-нить заполнение окружности   РАЗДЕЛ:  ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ  1.Устройство швейной машины.  2.Правила техники безопасности при ручных работах.  3.Основы швейного материаловедения.  4.Конструирование фартука  5.Чертеж выкройки фартука.  6. Обработка боковых срезов фартука.  7.Кроссфорды по машиноведению.  8.Моделирование фортука.  9.Колекция фартуков.  10.Обработка нижнего среза фартука.  11.Профессия модельер, дизайнер одежды. | |
| 3 | Технические средства обучения | Презентации к урокам.  6 КЛАСС: РАЗДЕЛ КУЛИНАРИИ:   * Технология приготовления шарлотки * Макароны по-флотски * Молочный суп * Технология приготовления манника * Творожная запеканка   РАЗДЕЛ :  ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВА  РАЗДЕЛ:   1. История русской вышивки 2. Вышивка крестиком   ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ  1.Моделирование юбки  2.Чертеж прямой юбки  3.Путешествие в мир юбок  4.Проектирование «выбор модели юбок»  5.Этапы оформления проекта  6.Обработка нижнего среза юбки  7.Свойства шерстяных и шелковых тканей  8.Обработка притачного пояса  9. Рекламный агент.  Презентации к урокам 8-класс  ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВА   1. История вязания спицами 2. Вышивка лентой-урок№1   РАЗДЕЛ:  ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ  РАЗДЕЛ:   1. Технология обработка узлов   бручных изделий   1. Проектирование изделия   ПРОФОРИЕНТАЦИЯ  1.Путешествие в мир профессий  2. Современное производство  3. Профессии нефте-газовой отрасли промышленности  ПРОФОРИЕНТАЦИЯ.   1. Путешествие в мир профессий 2. Архитектор 3. Профессии нефтяной промышленности 4. Учитель 5. Медицина 6. Человек -знаковая система 7. Человек-техника 8. Профессии типа «человек-человек»   9.Человек-художественный образ | |
| 4 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Электроплиты-3 шт.  Швейные машины-15 шт.  Оверлок-2 шт  Гладильный стол-2 шт  Утюг-2шт.  Холодильник бытовой-1 шт  Тостор-1  Миксер электрический-2 шт  Электрочайник-1 шт  Микроволновка-1шт  Электрополотенце «фен»-1шт  Лента сантиметровая-10 шт  Лупа-4шт  Манекен-1шт | |
| 5 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волокон  Коллекции текстильных материалов  Аптечка первой мед. Помощи  Игрушки и развивающие игры  Набор круп  *Макеты, шаблоны:*  М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола  М 5-2 – Рамка для ткачества  М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий  М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования  М 6-2 – Макет шва | |
| 6 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученические  Стулья ученические  Стол учительский  Стол демонстрационный  Гладильная доска  Стенды с выставкой ученических работ  Секционные шкафы  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и | |
| *Список дополнительной литературы и адреса порталов и сайтов*  *в помощь учителю технологии* | | | |
|  | Федеральный российский общеобразовательный портал:  Федеральный портал «Российское образование»:  Образовательный портал «Учеба»  Сайт электронного журнала «Вестник образования»  Сайт федерации Интернет образования  Всероссийская олимпиада школьников  Сайт издательского центра «Вентана – Граф»  Сайт издательского дома «Дрофа»  Сайт издательского дома «1 сентября»  Сайт издательского дома «Профкнига»  Сайт Московского Института Открытого Образования  Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии» | | http://ipkps.bsu.edu.ru/  http://www.apkro.ru  http://www.school.edu.ru  http://www.edu.ru  http://www.uroki.ru  http://www.vestnik.edu.ru  http://teacher.fio.ru  http://rusolymp.ru/  http://www.vgf.ru  http://www.drofa.ru  http://www.1september.ru  http://www.profkniga.ru  http://www.mioo.ru  <http://tehnologiya.ucoz.ru> |

Планируемые результаты основного общего образования

*Личностные результаты:*

* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира.

*Метапредметные результаты***:**

* умение самостоятельно ставить новые учебные задачи на основе развития познавательных мотивов и интересов;
* умение самостоятельно планировать пути достижения це­лей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы ре­шения учебных и познавательных задач;
* умение анализировать собственную учебную деятель­ность, адекватно оценивать правильность или ошибочность выполнения учебной задачи и собственные возможности ее решения, вносить необходимые коррективы для достижения запланированных результатов;
* владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
* умение определять понятия, обобщать, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать осно­вания и критерии для классификации; умение устанавливать причинно-следственные связи; размышлять, рассуждать и де­лать выводы;
* смысловое чтение текстов различных стилей и жанров;-умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы модели и схемы для решения учебных и познаватель­ных задач;
* умение организовывать учебное сотрудничество и совме­стную деятельность с учителем и сверстниками: определять цели, распределять функции и роли участников, например в художественном проекте, взаимодействовать и работать в группе;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий; стремление к самостоятельному общению с искусством и ху­дожественному самообразованию.

*Предметные результаты, по окончании VIII класса школьники научатся:*

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

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

*Выпускник научится:*

* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
* в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  + изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  + модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  + определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  + встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  + изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  + оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
  + обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  + разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
* планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* разработку плана продвижения продукта;

*Выпускник получит возможность научиться:*

* + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
  + *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
  + *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
  + *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

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

*Выпускник научится*:

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

*Выпускник получит возможность научиться*:

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