

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

«Гимназия №19» города Калуги

**РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО**

педагогическим советом

протокол № 1

от 29 августа 2019 г.

**СОГЛАСОВАНО**

заместитель директора

по УВР

В.В. Губанова

«29» августа 2019 г.

**Рабочая программа предмета**

**«Технология»**

**(уровень основного общего образования)**

**5-8 классы**

Срок реализации 4 года

Приложение №1 к ООП ООО

Утверждено

Приказом №116/01.11 от 30.08.2019 г.

по МБОУ «Гимназия №19» г. Калуги

г. Калуга

## Пояснительная записка

### Предмет «ТЕХНОЛОГИЯ» 5-8 КЛАСС (девочки)

В МБОУ «Гимназия №19» г. Калуги программа учебного предмета «Технология» составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 года (с последующими изменениями);
- Примерной программы по технологии для основной школы.

Для реализации рабочей программы используются следующие учебники:

<b>5 класс</b>	Технология. Технология ведения дома: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2012. - 192 с. : ил.
<b>6 класс</b>	Технология. Технология ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2013. - 192 с. : ил.
<b>7 класс</b>	Технология. Технология ведения дома : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. - 192 с. : ил.
<b>8 класс</b>	Технология. Технология ведения дома : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2015. - 192 с. : ил.
<b>Дополнительно</b>	
<b>8 класс</b>	<b>Технология:</b> Обслуживающий труд. 8 кл. : учебник / О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая и др. – 4-е изд., стереотип. – М. : Дрофа, 2017. – 253, [3] с. : ил.

Курс электротехники изучается обучающимися более подробно в учебнике физики за 7—8 класс, поэтому этот раздел был заменен на разделы по кулинарии, конструирование и моделирование, технология изготовления швейных изделий и рукоделие.

### Планируемые результаты освоения учебного предмета

#### В 5-м классе

##### *Личностные результаты:*

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; 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; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.

##### *Метапредметные результаты:*

- Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

<b>Класс</b>	<b>Регулятивные УУД</b>	<b>Познавательные УУД</b>	<b>Коммуникативные УУД</b>
5 класс	<p><b>Обучающийся сможет:</b>  формулировать познавательную цель, определять цель учебной деятельности под руководством учителя; выбирать из предложенных средства достижения цели; удерживать цель до получения результата.  работать по плану, сверять свои действия с целью и при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;  осуществлять контроль по результату и способу действий, с помощью учителя вносить коррективы. осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач.  определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;  анализировать эмоциональные состояния, полученные от успешной (неуспешной) деятельности, оценивать их влияние на дальнейшую деятельность.</p>	<p><b>Обучающийся сможет:</b>  подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;  выстраивать логическую цепь ключевого слова и соподчиненных ему слов;  объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать и обобщать факты и явления; делать выводы под руководством учителя; обозначать символом и знаком предмет или явление; излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;  находить в тексте требуемую информацию; определять тему, цель, назначение текста;  выражать общий смысл текста; выделять главную и избыточную информацию; устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов.</p>	<p><b>Обучающийся сможет:</b>  самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом), играть определенную роль в совместной деятельности; выделять общую точку зрения в дискуссии; строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;  целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ.</p>

**Предметные результатов:**

### *В познавательной сфере:*

- Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выделяемых в ходе исследований;
- Распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией.

### *В трудовой сфере:*

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

### *В мотивационной сфере:*

- Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности.

### *В эстетической сфере:*

- Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда.

### *В коммуникативной сфере:*

- Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.

### *В физико-психологической сфере:*

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

## **Создание изделий из текстильных материалов**

### Ученик научится:

- Определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити, определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта;
- Снимать мерки с фигуры человека, записывать их;
- Выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в натуральную величину;
- Выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям;
- Выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницам;
- Подготавливать швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине;
- Выполнять образцы машинных швов (стачной шов вразутюжку, стачной шов взаутюжку, шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с закрытым срезом, накладной шов с закрытым срезом);
- Выполнять влажно-тепловую обработку;
- Составлять план изготовления швейного изделия;
- Обрабатывать и пришивать к фартуку накладной карман. Оценивать качество работы по предложенным критериям;
- Обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука;
- Обрабатывать верхний срез фартука поясом-кулиской или притачным поясом
- Защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям;

### Ученик получит возможность научиться:

- Выполнять несложные приёмы моделирования фартука;
- Определять и исправлять дефекты швейных изделий.

## **Художественные ремесла**

### Ученик научится:

- Различать виды декоративно прикладного искусства, составлять план выполнения проекта;
- Составлять план реализации проекта изделия из лоскутов;
- Выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов;
- Изготавливать изделия из лоскутов;
- Выполнять обоснование проекта;
- Шить изделия из лоскутов соблюдая правила безопасной работы;
- Выполнять расчет затрат на изготовление проекта;
- Составлять доклад защиты проекта;
- Анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям;
- Выступать с защитой проекта;

### Ученик получит возможность научиться:

- Выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
- Разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны;

## **Технологии домашнего хозяйства. Оформление интерьера**

### Ученик научится:

- выполнять план кухни в масштабе;
- выполнять проект по теме интерьер;
- защищать проект, анализировать результат проектной; деятельности по предложенным критериям;

### Ученик получит возможность научиться:

- выполнять проектирование кухни с помощью компьютера;

## **Кулинария**

### Ученик научится:

- соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне;
- анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак;
- составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая;

- выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках;
- выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей;
- выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из варёных овощей;
- готовить салаты из варёных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне;
- определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц;
- сервировать стол к завтраку, защищать проект.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда;
- сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом.

**В 6-м классе**

***Личностные результаты:***

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; 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; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

***Метапредметные результаты:***

- Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

<b>Класс</b>	<b>Регулятивные УУД</b>	<b>Познавательные УУД</b>	<b>Коммуникативные УУД</b>
6 класс	<p><b>Обучающийся сможет:</b> самостоятельно формулировать познавательную цель и строить деятельность в соответствии с ней; самостоятельно обнаруживать и формулировать учебную проблему, определять цель учебной деятельности, выбирать тему проектной работы, устанавливать целевые приоритеты; выбирать из предложенных и искать самостоятельно средства достижения цели, анализировать условия достижения цели; составлять план решения проблемы; работая по плану, сверять свои действия с целью и при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно; самостоятельно подобрать для решения проблемы (из предложенных) практическую модель решения; осуществлять контроль по результату и способу действий, актуальный контроль на уровне произвольного внимания; наблюдать и</p>	<p><b>Обучающийся сможет:</b> строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям; самостоятельно указывать информацию, нуждающуюся в проверке; определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме; строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа решения задачи; ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст; находить в тексте требуемую информацию; определять тему, цель, назначение текста; владеет основными навыками смыслового чтения; строить речевое высказывание в устной и письменной форме; составлять тезисы, различные виды планов; отбирать необходимую информацию из разных источников; самостоятельно делать выводы, владеть основами реализации проектно-исследовательской деятельности, использовать</p>	<p><b>Обучающийся сможет:</b> корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль; критически относиться к своему мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; предвидеть последствия коллективных решений; предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации; принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.); использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; соблюдать нормы публичной речи и регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей.</p>



	<p>анализировать свою учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки; с помощью учителя может обнаружить неадекватность способа новой задачи и внести коррективы; осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач; анализировать эмоциональные состояния, полученные от учебной деятельности, оценивать их влияние на дальнейшую деятельность; анализировать свои индивидуальные особенности, адаптационные возможности и учитывать их, обеспечивая адекватный ответ на изменяющиеся внешние условия и достижение поставленных целей.</p>	<p>простейшие методы исследования; оформлять результаты.</p>	
--	---	--	--

### **Предметные результатов:**

#### *В познавательной сфере:*

- Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выделяемых в ходе исследований;
- Распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;

- Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

*В мотивационной сфере:*

- Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности.

*В эстетической сфере:*

- Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества  
Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества.

*В коммуникативной сфере:*

- Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.
- Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и

поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации.

*В физико-психологической сфере:*

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.

## **Создание изделий из текстильных материалов**

Ученик научится:

- определять состав тканей по их свойствам;
- составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения изделия;
- снимать мерки для построения чертежа плечевого швейного изделия, записывать их;
- выполнять чертеж плечевого швейного изделия в масштабе 1:4;
- выполнять чертеж плечевого швейного изделия в натуральную величину, подготавливать выкройки к раскрою;
- выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия;
- выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали плечевого швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой;
- выполнять образцы ручных стежков (копировальные, приметочные и выметочные), соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами;
- подготавливать швейную машину к работе, выполнить настрочной шов, обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант;
- выполнять примерку плечевого изделия, выявлять и устранять дефекты;
- обрабатывать средний, плечевые швы, нижние срезы рукавов;
- обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани;
- обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать качество работы по предложенным критериям;
- обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного

изделия;

- выполнять отделку швейного изделия, оформлять паспорт проекта;
- защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирование плечевых швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты плечевых швейных изделий;
- выполнять художественную отделку плечевых швейных изделий.

## **Художественные ремесла**

Ученик научится:

- читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта;
- выполнять основные петли, образцы по схеме, составить план реализации проекта;
- читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, вязать по кругу;
- выполнять набор петель на спицах, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда;
- вязать проектное изделие крючком или спицами;
- выполнять расчет затрат на изготовления проекта, составлять доклад к защите проекта;
- анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.

Ученик получит возможность научиться:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

## **Технологии домашнего хозяйства. Оформление интерьера**

Ученик научится:

- составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта;

- выполнять проект по теме интерьер;
- защищать проект, анализировать по предложенным критериям.

Ученик получит возможность научиться:

- выращивать комнатные растения;
- познакомиться с разновидностями комнатных растений;

## **Кулинария**

Ученик научится:

- определять свежесть рыбы, выполнять разделку, готовить простые кулинарные блюда из рыбы;
- определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса, готовить простые кулинарные блюда из мяса, птицы;
- составлять технологическую карту приготовления супа и готовить его;
- сервировать стол к обеду;
- защищать проект.

Ученик получит возможность научиться:

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

### **В 7-м классе**

***Личностные результаты:***

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; 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; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### ***Метапредметные результаты:***

- Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- Осознанное использование речевых средств, в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по основанию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Формирование и развитие компетентности в области использования информационно - коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;

- Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Класс	Регулятивные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД
7 класс	<p><b>Обучающийся сможет:</b> самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи, обнаруживать и формулировать проблему; самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе выделенных учителем ориентиров действий в новом материале; самостоятельно составлять план достижения целей, в котором учитываются условия и средства достижения; работать по предложенному или самостоятельно составленному плану, Обучающийся сможет: строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; самостоятельно указывать информацию, нуждающуюся в проверке; создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией; самостоятельно создавать алгоритм для решения учебной задачи; находить в тексте требуемую информацию;</p> <p>Обучающийся сможет: устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога; делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после</p>	<p><b>Обучающийся сможет:</b> строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; самостоятельно указывать информацию, нуждающуюся в проверке; создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией; самостоятельно создавать алгоритм для решения учебной задачи; находить в тексте требуемую информацию, определять тему, цель, назначение текста, обнаруживает соответствие между частью текста и его общей идеей; сопоставлять разные точки зрения и разные источники информации по заданной теме; понимает тексты различных жанров, соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.); давать определения понятиям по разработанному алгоритму; перерабатывать информацию, преобразовывать ее с выделением существенных признаков явлений и факто; выполняет самостоятельно учебный проект и исследование под руководством учителя; использовать адекватные методы</p>	<p><b>Обучающийся сможет:</b> устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога; делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его; создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств; выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи; использовать информацию с учетом этических и правовых норм.</p>

	<p>завершения коммуникативного контакта и обосновывать его; создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств; выделять информационный использовать наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, сложные приборы, компьютер и др.), прогнозировать альтернативные решения; свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся критериев, различая результат и способы действий; самостоятельно находить причины своего успеха и неуспеха, находить способы выхода из ситуации неуспеха, осуществлять рефлексия действий, вносить коррективы в выполнение действий; прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.</p>	<p>получения знаний (опрос, эксперимент, сравнение); выдвигать гипотезу по решению проблемы, формулировать задачи и представлять результаты проектной работы или исследования; ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме.</p>	
--	--	--	--

## Предметные результаты:

### *В познавательной сфере:*

- Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выделяемых в ходе исследований;



- Распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;
- Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.
- Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

*В трудовой сфере:*

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*В мотивационной сфере:*

- Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности.
- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

### *В эстетической сфере:*

- Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества
- Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества.
- Рациональный выбор костюма и опрятного содержания рабочей одежды.

### *В коммуникативной сфере:*

- Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.
- Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением действия выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.

### *В физико-психологической сфере:*

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **Создание изделий из текстильных материалов**

### Ученик научится:

- определять состав ткани по их свойствам; подбирать ткань для изготовления юбки;
- снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений;
- выполнять чертёж юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- выполнять моделирование прямой юбки в соответствии с замыслом;
- выполнять прямые, косые, крестообразные стежки для подшивания изделия;
- выполнять образцы односторонних, встречных, бантовых складок, окантовочных швов с закрытым и открытым срезом;
- определять проблему проекта, цель, задачи, планировать выполнения работы;
- выполнять подготовку выкройки юбки и ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали юбки, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой;

- выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты;
- выполнять обработку среднего (бокового) шва с застёжкой-молнией;
- выполнять обработку складок, вытачек;
- выполнять обработку верхнего среза юбки притачным поясом, нижнего среза юбки потайными стежками;
- анализировать результаты и качество выполненной работы;
- анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.

#### Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования юбки;
- определять и исправлять дефекты юбки;
- выполнять художественную отделку юбки;
- определять основные стили одежды и современное направление моды.

### **Художественные ремёсла**

#### Ученик научится:

- выполнять эскиз для росписи ткани, подбирать материалы, красители;
- выполнять роспись ткани;
- выполнять ручные и вышивальные стежки;
- определять проблему проекта, цель, задачи, планировать выполнение работы;
- анализировать результаты и качество выполненной работы;
- анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.

#### Ученик получит возможность научиться:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- выполнять вышивку швом крест, гладьевыми швами, вышивку лентами.

### **Технологии домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома**

#### Ученик научится:

- выполнять эскиз (план) размещения светильников в жилом помещении с учётом всех требований, анализировать варианты размещения коллекций;
- составлять план уборки помещения, выполнять уборку с использованием

бытовых приборов;

находить информацию в поисковых системах Интернета, выполнять проект

по теме «Интерьер»;

защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по

предложенным критериям.

Ученик получит возможность научиться:

Осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих

электрические цепи с элементами электроники.

## **Кулинария**

Ученик научится:

соблюдать правила безопасной работы на кухне, уметь самостоятельно

готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных

продуктов;

выпекать изделия из жидкого теста;

приготавливать изделия из слоённого и песочного теста, соблюдая санитарногигиенические

нормы, правила безопасных приёмов работы на кухне;

готовить сладкие напитки, десерты;

сервировать сладкий стол;

защищать проект.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей

организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в

белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё

рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки

пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за

столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать

влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

□ выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния

техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **В 8–м классе**

### ***Личностные результаты:***

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; 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; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению хозяйства;
- Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

### ***Метапредметные результаты:***

- Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- Осознанное использование речевых средств, в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по основанию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Формирование и развитие компетентности в области использования информационно - коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;
- Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Класс	Регулятивные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД
8 класс	<b>Обучающийся сможет:</b> самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи, устанавливать целевые приоритеты, обнаруживать и формулировать проблему, самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе выделенных учителем ориентиров действий в новом материале; заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов; систематизировать критерии планируемых результатов и оценки	<b>Обучающийся сможет:</b> вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником; объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляя ход познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения); преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; переводить сложную по составу информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот; выбирать наиболее эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных условий и	<b>Обучающийся сможет:</b> предвидеть (прогнозировать) последствия коллективных решений. взглянуть на ситуацию с позиции другого, не идти на конфликт при решении вопросов, способствовать продуктивной кооперации; понимает позицию другого, различает в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, теории; обсуждать различные точки зрения и вырабатывать общую позицию; использовать адекватные и разнообразные языковые средства; в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом

<p>своей деятельности; отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности, по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта; может прогнозировать альтернативные решения; самостоятельно может находить причины своего успеха и неуспеха, находить способы выхода из ситуации неуспеха, осуществлять познавательную рефлексию действий, вносить коррективы в выполнение действий; осуществлять контроль по результату и способу действий; проявлять целеустремленность и настойчивость в преодолении трудностей; самостоятельно находить способы разрешения трудностей; прилагать волевые усилия; демонстрировать приемы регуляции эмоциональных состояний.</p>	<p>индивидуальных особенностей познавательного стиля; строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм; строить доказательство: прямое, косвенное, от противного; анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата; ориентироваться и воспринимать тексты художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст; резюмировать главную идею текста; сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты; сопоставляет разные точки зрения и разные источники информации по заданной теме; делать выводы и заключения о намерениях автора или главной мысли текста, делать взаимосвязь информации текста с личным жизненным опытом; осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций. Осуществлять логические операции (установление родовидовых отношений, переход количество – качество и др.).</p>	<p>эквивалентных замен); использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.</p>
--	--	---

## Предметные результаты:

### *В познавательной сфере:*

- Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выделяемых в ходе исследований;
- Распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;
- Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.
- Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

### *В трудовой сфере:*

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.



- Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

#### *В мотивационной сфере:*

- Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности.
- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

#### *В эстетической сфере:*

- Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества. Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества.
- Рациональный выбор костюма и опрятного содержания рабочей одежды.
- Участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### *В коммуникативной сфере:*

- Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.
- Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением действия выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- Адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

#### *В физико-психологической сфере:*

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **Технология ведения домашнего хозяйства**

### Ученик научится:

- определять основные элементы коммуникаций в жилом доме;
- правильно эксплуатировать коммуникационные системы;
- проектировать экологически чистое жилое помещение;
- определять составляющие системы водоснабжения, канализации, вентиляции и т.д.;

### Ученик получит возможность научиться:

- определять расход и стоимость горячей и холодной воды, электроэнергии и т.д. за месяц;
- подбирать современное оборудование и материалы для создания экологически чистого, комфортного и экономически выгодного в обслуживании жилья.

## **Семейная экономика**

### Ученик научится:

- определять основные источники семейных доходов и бюджет семьи;
- выявлять потребности семьи;
- строить семейный бюджет исходя из доходов и расходов семьи;
- совершать покупки в соответствии с качеством.

### Ученик получит возможность научиться:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
- анализировать потребности членов семьи;
- планировать недельные, месячные, годовые расходы семьи с учетом их состава;
- анализировать качество и потребительские свойства товаров;
- планировать возможную индивидуальную деятельность.

## **Конструирование и моделирование**

### Ученик научится:

- снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений;
- выполнять чертёж основы плечевого изделия и втачного рукава в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- выполнять моделирование блузки в соответствии с замыслом.

### Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования блузки;
- определять и исправлять дефекты блузки;
- выполнять художественную отделку блузки;
- определять основные стили одежды и современное направление моды.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

#### Ученик научится:

- подбирать ткань для изготовления блузки;
- снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений;
- выполнять чертёж блузки в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- выполнять моделирование блузки в соответствии с замыслом;
- выполнять обметывание петель для пуговиц;
- выполнять образцы односторонних, встречных, бантовых складок, окантовочных швов с закрытым и открытым срезом;
- определять проблему проекта, цель, задачи, планировать выполнения работы;
- выполнять подготовку выкройки блузки и ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали блузки, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой;
- выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты;
- выполнять обработку воротника и манжет;
- выполнять обработку складок, вытачек;
- выполнять обработку кокеток и рельефов;
- анализировать результаты и качество выполненной работы;
- анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.

### Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования блузки;
- определять и исправлять дефекты блузки;
- выполнять художественную отделку блузки;
- определять основные стили одежды и современное направление моды.

### **Рукоделие**

#### Ученик научится:

- получать войлок различными способами валяния;
- определять виды шерсти и изучит их применение.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные сувениры из шерсти.

## **Кулинария**

Ученик научится:

- производить расчет калорийности блюд;
- составлять примерное меню на день, неделю;
- правильно использовать особенности национальной кухни;
- различным способам консервации плодов и ягод.

Ученик получит возможность научиться:

- сбалансировать свое питание.
- приготовить одно из блюд национальной кухни.
- приготовить компот из фруктов для зимнего хранения.

## **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Ученик научится:

- 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:

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

## **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

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

**Содержание учебного предмета**

В 5-м классе в курс технологии входят следующие разделы:

1. Технология домашнего хозяйства
2. Электротехника
3. Создание изделий из текстильных материалов
4. Художественные ремесла
5. Кулинария
6. Технологии творческой и опытнической деятельности.

В 6-м классе в курс технологии входят следующие разделы:

1. Технология домашнего хозяйства
2. Создание изделий из текстильных материалов
3. Художественные ремесла
4. Кулинария
5. Технологии творческой и опытнической деятельности.

В 7-м классе в курс технологии входят следующие разделы:

1. Технология домашнего хозяйства
2. Электротехника
3. Создание изделий из текстильных материалов

4. Художественные ремесла
5. Кулинария
6. Технологии творческой и опытнической деятельности.

В 8-м классе в курс технологии входят следующие разделы:

1. Технология ведения хозяйства
2. Семейная экономика
3. Конструирование и моделирование
4. Технология изготовления швейных изделий
5. Рукоделие
6. Кулинария
7. Современное производство и профессиональное самоопределение.

### Тематическое планирование

Тема раздела	Количество часов	Содержание учебного плана
<b>5 класс – 68 часов</b>		
<b>Технология домашнего хозяйства:</b> 1. «Интерьер кухни, столовой» (3 ч.)	3	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК
<b>Электротехника:</b> 1. «Бытовые электроприборы» (1 ч.)	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.
<b>Создание изделий из текстильных материалов:</b> <b>1.1 «Материаловедение»:</b> 1.«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч.)	42	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного

<p><b>1.2 «Конструирование и моделирование»:</b> 1.«Конструирование швейных изделий» (8ч.)</p> <p><b>1.2 «Раскрой»:</b> 1. «Раскрой швейного изделия» (4 ч.)</p> <p><b>1.3 «Швейные ручные работы»:</b> 1. «Швейные ручные работы» (4 ч.)</p> <p><b>1.4 «Машиноведение»:</b> 1. «История создания швейной машины» (1ч.) 2. «Правила безопасной работы за швейной машиной» (1 ч.)</p>	<p>происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p> <p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.</p> <p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к</p>
--	---

<p>3. «Классификация машинных швов. Влажно-тепловая обработка» (2 ч.)</p> <p><b>1.5 «Технология изготовления швейных изделий»:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Технология соединения деталей крой в швейном изделии. Технология обработки бретелей» (2 ч.)</li> <li>2. «Обработка накладных карманов» (2 ч.)</li> <li>3. «Обработка нижней части фартука» (4 ч.)</li> <li>4. «Технология соединения нижней части фартука с карманами» (2 ч.)</li> <li>5. «Технология обработки нагрудника с втачанными бретелями» (2 ч.)</li> <li>6. «Технология соединения нижней части фартука, нагрудника и пояса» (4 ч.)</li> <li>7. «Технология обработки косынки. Технология окончательной ТО швейного изделия» (2 ч.)</li> </ol>		<p>работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом.</p> <p>Повторение ранее пройденного материала и закрепление полученных навыков при изготовлении швейного изделия.</p>
--	--	--



<p><b>Художественные ремесла:</b></p> <p>1. «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч.)</p> <p>2. «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч.)</p> <p>3. «Лоскутное шитье» (4 ч.)</p>	<p>8</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p> <p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология</p>
--	----------	---

		соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия
<p><b>Кулинария:</b></p> <p>1. «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч.)</p> <p>2. «Физиология питания» (1 ч.)</p> <p>3. «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч.)</p>	14	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p> <p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолла зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p>

<p>4. «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч.)</p>		<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p>
<p>5. «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч.)</p>		<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение,</p>

<p>6. «Блюда из яиц» (2 ч.)</p> <p>7. «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч.)</p>		<p>запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>
<p><b>Итого:</b></p>	<p><b>68</b></p>	
<p><b>6 класс – 68 часов</b></p>		
<p><b>Технология домашнего хозяйства:</b></p> <p>1. «Интерьер жилого дома» (2 ч.)</p>	<p>6</p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды</p>

<p>2. «Комнатные растения в интерьере жилого дома» (2 ч.)</p> <p>3. «Технология выращивания комнатных растений» (2 ч.)</p>		<p>занавесей для окон</p> <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.</p>
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов:</b></p> <p><b>1.1 «Материаловедение»:</b></p> <p>1. «Текстильные волокна из химических волокон» (2 ч.)</p> <p><b>1.2 «Конструирование и моделирование»:</b></p> <p>1. «Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом» (4 ч.)</p> <p>2. «Моделирование плечевой одежды» (2 ч.)</p> <p><b>1.3 «Раскрой»:</b></p> <p>1. «Раскрой плечевой одежды» (2 ч.)</p> <p>2. «Технология дублирования деталей» (2 ч.)</p> <p><b>1.4 «Ручные работы»:</b></p> <p>1. Ручные работы» (2 ч.)</p>	<p>38</p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p> <p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами.</p> <p>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.</p> <p>Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах:</p>

### 1.5 «Швейная машина»:

1. «Работа на электрической швейной машине» (2 ч.)
2. «Приспособления к швейной машине» (2 ч.)
3. «Виды машинных операций» (2 ч.)

### 1.6 «Технология швейных изделий»:

1. «Подготовка кроя к сборке» (2 ч.)
2. «Сборка швейного изделия к примерке» (2 ч.)
3. «Примерка швейного изделия» (2 ч.)
4. «Обработка среднего среза спинки, плечевых срезов» (2 ч.)
5. «Обработка нижних срезов рукавов» (2 ч.)
6. «Технология обработки горловины и борта подкройной обтачкой» (2 ч.)
7. «Технология обработки боковых срезов» (2 ч.)
8. «Технология обработки нижнего среза швейного изделия» (2 ч.)
9. «Технология ВТО швейного изделия» (2 ч.)

временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Изучение устройства электрической швейной машины, принципов безопасной работы.

Изучение основных видов приспособлений к швейной машине и применение их на практике.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

<p><b>Художественные ремесла:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Материалы и инструменты для вязания» (2 ч.)</li> <li>2. «Вязание полотна. Вязание по кругу. (2 ч.)</li> <li>3. «Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель». (2 ч.)</li> <li>4. «Вязание цветных узоров» (2 ч.)</li> </ol>	<p>8</p>	<p>Окончательная отделка изделия.</p> <p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p> <p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.</p>
<p><b>Кулинария:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Технология первичной обработки рыбы» (2 ч.)</li> <li>2. «Технология приготовления блюд из рыбы» (2 ч.)</li> <li>3. «Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них» (2 ч.)</li> <li>4. «Технология приготовления блюд из мяса» (4 ч.)</li> </ol>	<p>16</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения</p>

<p>5. «Технология приготовления блюд из птицы» (2 ч.)</p> <p>6. «Технология приготовления первых блюд» (2 ч.)</p> <p>7. «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет» (2 ч.)</p>		<p>мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>
<b>Итого:</b>	<b>68</b>	
7 класс – 68 часов		
<p><b>Интерьер жилого дома+ электротехника:</b></p> <p>1. «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч.)</p> <p>2. «Гигиена жилища» (2 ч.)</p>	6	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной,</p>



<p>3. «Бытовые электроприборы» (2 ч.)</p>		<p>влажной и генеральной уборки.</p> <p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.</p>
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов:</b></p> <p><b>1.1 «Материаловедение»:</b></p> <p>1. «Текстильные материалы из волокон животного происхождения» (2 ч.)</p> <p><b>1.2 «Конструирование и моделирование одежды»:</b></p> <p>1. «Конструирование поясной одежды» (2 ч.)</p> <p>2. «Моделирование поясной одежды» (2 ч.)</p> <p>3. «Конструирование и моделирование поясной одежды» (2 ч.)</p> <p><b>1.3 «Раскрой»:</b></p> <p>1. «Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса» (2 ч.)</p> <p><b>1.4 «Ручные швейные работы»:</b></p> <p>1. «Технология швейных ручных работ» (2 ч.)</p> <p><b>1.5 «Машинные швейные работы»:</b></p> <p>1. «Технология машинных швейных работ» (4 ч.)</p>		<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p> <p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из интернета.</p> <p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.</p> <p>Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов:</p>

<p><b>1.6 «Технология швейных изделий»:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Подготовка и проведение первой примерки» (2 ч.)</li> <li>2. «Технология обработки юбки после первой примерки. Обработка вытачек и среднего шва переднего или заднего полотнищ юбки» (2 ч.)</li> <li>3. «Технология обработки боковых срезов юбки» (2 ч.)</li> <li>4. «Технология обработки застежки на молнию» (2 ч.)</li> <li>5. «Технология обработки верхнего среза юбки притачным поясом» (4 ч.)</li> <li>6. «Обработка нижнего среза юбки» (2 ч.)</li> <li>7. «Технология окончательной ВТО юбки» (2 ч.)</li> </ol>		<p>краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p>Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>
<p><b>Художественные ремесла:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Ручная роспись тканей» (2 ч.)</li> <li>2. «Ручные стежки и швы на их основе» (2 ч.)</li> <li>3. «Вышивание счетными швами» (2 ч.)</li> <li>4. «Вышивание по свободному контуру» (2 ч.)</li> <li>5. «Атласная и штриховая гладь» (2 ч.)</li> <li>6. «Техника выполнения швов «французский узелок» и «рококо» (2 ч.)</li> <li>7. «Технология вышивки лентами» (2 ч.)</li> </ol>	<p>14</p>	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы</p>

		<p>французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>
<p><b>Кулинария:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч.)</li>   <li>2. «Изделия из жидкого теста» (2 ч.)</li>   <li>3. «Виды теста и выпечки» (2 ч.)</li>   <li>4. «Технология приготовления изделий из песочного теста» (2 ч.)</li> <li>5. «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков» (2 ч.)</li> </ol>	<p>12</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и</p>

6. «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч.)		подача к столу.  Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности:</b> 1. «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч.)	8	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
<b>Итого:</b>	<b>68</b>	
<b>8 класс – 34 часа</b>		
<b>Технология ведения домашнего хозяйства:</b> 1. «Экология жилища» (2ч.)  2. «Водоснабжение и канализация в доме» (2ч.)	4	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.  Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.
<b>Семейная экономика:</b> 1. «Бюджет семьи» (6ч.)	6	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология

		совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения бюджета.
<b>Конструирование и моделирование:</b> 1. «История костюма» (2ч.)  2. «Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом» (1ч.)  3. «Снятие мерок» (1ч.)  4. «Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом» (2ч.)  5. «Построение чертежа основы одношовного рукава» (2ч.)  6. «Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом» (2ч.)  7. «Моделирование втачного одношовного рукава» (2ч.)	12	Одежда – одна из форм эстетической деятельности человека. Одежда различных исторических эпох. Национальный костюм. Понятие стиля и силуэта в костюме. Изучение основных видов плечевой одежды.  Мерки для построения плечевого изделия. Прибавки для свободного облегания при построении чертежа. Правила снятия мерок. Базисная сетка чертежа. Основные конструктивные линии чертежа плечевого изделия. Построение базисной сетки. Построение чертежа спинки и полочки. Построение базисной сетки рукава. Построение оката и линии низа рукава. Моделирование одежды. Способы моделирования. Моделирование плечевого изделия.  Моделирование втачного одношовного рукава. Длина рукава в платье или блузке. Фасоны рукавов. Моделирование нарядной блузки, блузки с фигурной кокеткой, блузки прилегающего силуэта. Работа с выкройками из журналов моделей одежды. Использование дисков с выкройками.
<b>Технология изготовления швейных изделий:</b> 1. «Технология изготовления блузки с втачным рукавом» (0.5ч.)  2. «Раскладка выкройки на ткань» (0.5ч.)  3. «Раскрой блузки и подготовка деталей кроя» (0.5ч.)  4. «Подготовка блузки к примерке» (1ч.)	7	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Технологические свойства тканей. Декатирование. Этапы процесса изготовления блузки. Порядок раскладки выкройки на ткани. Припуски на швы. Раскладка выкройки блузки на ткань. Особенности направления долевой нити при раскросе. Основные правила при раскладке выкроек на ткани с крупным рисунком, в клетку, в полоску. Раскрой блузки. Цель проведения первой примерки. Какое количество примерок

<p>5. «Проведение примерки блузки» (0.5ч.)</p> <p>6. «Пошив блузки» (4ч.)</p>		<p>возможно. Подготовка блузки к примерке. Сметывание вытачек, сметывание блузки.</p> <p>Проведение первой примерки блузки. Выявление дефектов кроя. Инструменты и приспособления, необходимые для проведения первой примерки. Правила проведения первой примерки. Проведения примерки.</p> <p>Дублирование деталей. Список возможных деталей, которые необходимо продублировать. Правила выполнения дублирования. Выполнение дублирования. Технологическая обработка спинки и полочки, соединение спинки и полочки; обработка рукава, соединение рукава с изделием; обработка воротника, соединение воротника с изделием; обработка борта с застежкой и окончательная ВТО готовой блузки.</p>
<p><b>Рукоделие:</b></p> <p>1. «История валяния» (1ч.)</p> <p>2. «Выполнение работ в технике фелтинга» (1ч.)</p>	<p>2</p>	<p>Валяние как вид декоративно-прикладного искусства. История валяния. Домашнее валяние и промышленное. Изделия из войлока. Основные виды валяния шерсти. Разновидности шерсти и их применение. Мокрое валяние. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Изготовление сувениров, аксессуаров из цветов. Фелтинг. Иглы для фелтинга.</p> <p>Ассортимент изделий. Виды шерсти. Изучение безопасных приемов труда в технике фелтинга. Материалы и инструменты. Порядок выполнения работы. Оформление швейного изделия в технике фелтинга.</p>
<p><b>Кулинария:</b></p> <p>1. «Физиология питания. Расчет калорийности блюд» (1ч.)</p> <p>2. «Блюда национальной кухни (на примере первых блюд)» «Консервация плодов и ягод» (1ч.)</p>	<p>2</p>	<p>Питательные вещества, необходимые человеку для нормальной жизнедеятельности организма. Рациональный режим питания. Меню. Правильное питание и как оно влияет на продолжительность жизни. Расчет калорийности блюд.</p> <p>Национальная кухня. Традиции русской, украинской, белорусской, кавказской кухни. Приготовление национального блюда. Основные способы консервации</p>

		пищевых продуктов. Стерилизация, пастеризация, ультрапастеризация. Правила безопасной работы при консервации. Правила санитарии. Приготовление плодово-ягодных консервов.
<p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение:</b></p> <p>1. «Сферы производства и разделение труда» (1ч.)</p> <p>2. «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (1ч.)</p>	2	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.</p>
<b>Итого:</b>	<b>34</b>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575973

Владелец Миронов Денис Эдуардович

Действителен с 28.04.2021 по 28.04.2022