

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 156  
с углубленным изучением информатики  
Калининского района Санкт - Петербурга

**«Разработано и принято»**  
Педагогическим советом  
Протокол № 71  
« 25 » 05.2019 г.



**Рабочая программа**  
**по Технологии 5-8 класс (девочки )**  
**ФГОС**

Составитель: учитель Цвылева Л.А.

Санкт-Петербург

2019-2020 учебный год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

### Нормативная основа:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 31 от 31 декабря 2015 г. №1577 “О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897;
3. Программы общеобразовательных учреждений, допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации по технологии для 5-7 классов (авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко);
4. Приказа Минобрнауки России от 5 июля 2017 г. №629 “О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к исполнению при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 31 марта 2014 г. №253»;
5. Примерная программа по предмету «Технология» для 5-9 классов (универсальная линия), подготовленная авторами (Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, О.П. Очинин, И В Матяш и др.);
6. Учебный план ГБОУ СОШ №156 калининского района Санкт-Петербурга на 2018-2019 учебный год.
7. Учебников для общеобразовательных учреждений (Технология. Технология ведения дома. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф; Технология. Технология ведения дома. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – 2-е изд., испр. - М.: Вентана-Граф, 2018. – 192 с.: ил. – (Российский учебник); Технология. Технология ведения дома. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2014. – 160 с.: ил.

Программа базового курса по технологии среднего общего образования рассчитана на 68 часов в год, 2 часа в неделю.

На основании **Методических рекомендаций** преподавания учебного предмета «Технология» в 2017-2018 году Государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования института общего образования изучение учебного предмета «Технология» ведется по модульному принципу в сочетании двух направлений. При изучении учебного предмета «Технология» по модульному принципу количество часов, отведенных на изучение модулей и (или) тем, определяется рабочей программой учителя.

При отсутствии оборудования и/или соответствующих инструментов целесообразнее осуществлять учебный процесс по модульному принципу, объединяя направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома». Технологии и учебно-трудовые процессы художественно-прикладной обработки конструкционных, текстильных, искусственных и природных материалов различными видами инструментов (2—3 вида технологий по выбору учителя)

Для учащихся основной школы могут быть рекомендованы следующие технологии художественно-прикладных работ по всем направлениям технологии: резьба по дереву, инкрустация, выжигание, плетение из лозы и соломки, фигурное точение древесины и пластмасс, чеканка, технологии просечного металла, лоскутное шитье, роспись ткани, узелковый батик, различные виды вязания, тиснение по коже, изготовление изделий из глины и др.

## **Учебник.**

Учебник «Технология. Технология ведения дома» 5 класс Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Москва Издательский центр «Вентана-Граф» 2012  
Учебник «Технология. Технология ведения дома» 6 класс Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Москва Издательский центр «Вентана-Граф» 2018  
Учебник «Технология. Технология ведения дома» 7 класс Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Москва Издательский центр «Вентана-Граф» 2018  
Учебник «Технология.» 8 класс Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Москва Издательский центр «Вентана-Граф» 2016  
Учебник «Черчение 9кл. учебник для общеобразовательных учреждений» Ботвинников А.Д., Виноградов В.Н., Вышнепольский И.С. – 3-е изд. Стереотип.– М.: Дрофа;Астель.2018.

## **Дополнительная литература для учителя**

Методическое пособие Н.В.Сеница – М.: «Вентана-Граф» 2014  
Рабочая тетрадь Технология. Технология ведения дома 5 класс Н.В.Сеница – М.: «Вентана-Граф» 2014  
Методическое пособие Н.В.Сеница – М.: «Вентана-Граф» 2015  
Рабочая тетрадь Технология. Технология ведения дома 6 класс Н.В.Сеница – М.: «Вентана-Граф» 2015  
Рабочая тетрадь Технология. Технология ведения дома 7 класс Н.В.Сеница – М.: «Вентана-Граф» 2015

## **Электронные образовательные ресурсы**

Интернет-ресурсы:

<http://www.mon.gov.ru> Министерство образования и науки

<http://www.fipi.ru> Портал ФИПИ – Федеральный институт педагогических измерений <http://www.ege.edu.ru> Портал ЕГЭ

(информационной поддержки ЕГЭ) <http://www.probaege.edu.ru> Портал Единый экзамен

<http://edu.ru/index.php> Федеральный портал «Российское образование» <http://www.infomarker.ru/top8.html> [RUSTEST.RU](http://RUSTEST.RU) -

федеральный центр тестирования. <http://www.pedsovet.org> Всероссийский Интернет-Педсовет

## **Средства обучения**

### **1. Технические средства обучения:**

- 1) компьютер;
- 2) мультимедийный проектор;

## **Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.**

Виды и формы текущего контроля:

- устный (индивидуальный или фронтальный опрос, решение учебно-познавательных (логических) задач, защита рефератов, докладов, проектов, собеседование, зачет, устная взаимопроверка, и др.);
- письменный (проверочные работы, практические работы, тестовые задания (в том числе с использованием ИКТ), решение учебно-познавательных (логических) задач, письменная взаимопроверка, контрольное списывание и др.)

- накопительная система оценки и др.

*Текущий контроль успеваемости* - это систематическая проверка знаний обучающихся, проводимая учителем на текущих занятиях в соответствии с учебной программой. Текущий контроль успеваемости обучающихся в школе осуществляется учителями по 5-балльной системе (минимальный балл - 1; максимальный балл- 5).

*Тематический контроль* заключается в проверке усвоения программного материала по каждой крупной теме курса.

*Промежуточная аттестация* – это оценка качества освоения обучающимися какой-либо части (частей) темы (тем) учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) по окончании их изучения по итогам учебного периода (четверти, полугодия, года).

*Итоговая аттестация* – это оценка степени и уровня освоения выпускниками образовательной программы по завершении основного общего и среднего общего образования для определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям образовательного стандарта. Педагогический аудит – независимая оценка знаний учебного предмета учащимися, полнота и прочность усвоения учебного материала на всех ступенях школьного образования (начального, основного, среднего). Аттестационный материал – контрольно-измерительные материалы для проведения аттестации учащихся 2-10 классов.

Вводный контроль учащихся - процедура, проводимая в начале учебного года с целью определения степени сохранения полученных ранее знаний, умений и навыков в соответствии с государственным общеобразовательным стандартом.

Отметка - это результат процесса оценивания, количественное выражение учебных достижений обучающихся в цифрах.

Оценка учебных достижений - это процесс по установлению степени соответствия реально достигнутых результатов планируемыми целям. Оценке подлежат как объём, системность знаний, так и уровень развития интеллекта, навыков, умений, компетенций, характеризующие учебные достижения ученика в учебной деятельности.

Контроль текущей успеваемости обучающихся может проводиться в следующих формах:

- а) проверочные работы (по заданию администрации);
- б) практические работы;
- в) самостоятельные работы (в том числе по вариантам или по индивидуальным заданиям);
- г) защита рефератов (творческих работ);
- д) дифференцированные зачёты; е) собеседование;
- ж) тестирование; з) устный опрос;
- и) проверка домашних заданий (в т.ч. индивидуальных заданий, творческих работ).

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА**

Метапредметные результаты, включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

### **Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливая связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

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

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов, или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;

- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- 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 (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
  - выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.
10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:
- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
  - осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
  - формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
  - соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;



- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).  
Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА**

### **Научится:**

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

### **Получит возможность научиться:**

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

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

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно- экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

#### **Получит возможность научиться:**

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в

соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

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

#### **Научится:**

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

#### **Получит возможность научиться:**

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

- анализировать социальный статус произвольно заданной социально- профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

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

##### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти

технологии;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор школы);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- правильно пользоваться чертежными инструментами;
- выполнять геометрические построения (деление отрезков, углов, окружностей на равные части, сопряжения);

- наблюдать и анализировать форму несложных предметов (с натуры и по графическим изображениям), выполнять технический рисунок; выбирать главный вид и оптимальное количество видов;
  - выполнять чертежи предметов простой формы в соответствии с ГОСТами ЕСКД;
- приводить примеры использования графики в жизни и быту;
  - читать чертежи несложных деталей;
  - применять полученные знания при решении задач с творческим содержанием;
  - выполнять и обозначать сечения и разрезы;
  - читать, выполнять и осуществлять несложные преобразования формы и пространственного положения предметов и их частей;

#### **Получит возможность научиться**

- приемам работы с чертежными инструментами;
- правилам оформления чертежа в соответствии с установленными государственными стандартами ЕСКД;
- основам метода прямоугольного проецирования;
- способам построения прямоугольных проекций;
- способам построения прямоугольной изометрической проекции и технических рисунков;
- правилам оформления чертежей;
- анализировать форму предметов и геометрических тел (состав, размеры, пропорции) и положение предметов в пространстве;
- сравнивать виды изделий (детали, сборочные единицы, комплекты);
- разбираться в конструктивных элементах деталей и составных частях сборочной единицы;
- разбираться в видах различных соединений;
- разбираться в чертежах различного назначения.

## **Содержание тем учебного предмета «Технология» 5класс**

### **Раздел 1. Вводное занятие. Анализ программы. (2ч)**

Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с разделами программы. Технология в жизни человека и общества.

#### **В результате изучения раздела обучающийся**

**Научится:** соблюдать правила охраны труда, санитарно-гигиенические требования.

**Получит возможность научиться:** определять роль предмета в жизни человека, правильно пользоваться режущими, колющими предметами, электрическими приборами, выполнять санитарно-гигиенические требования

### **Раздел 2. Кулинария. (14 ч)**

#### *2.1. Кухня и ее оборудование. Виды посуды. Уход за посудой. (2ч)*

Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Кухня. Требования, предъявляемые к помещению кухни. Оборудование. Санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни. Требования, предъявляемые к оборудованию. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Оказание первой помощи при ожогах.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Сервировка стола к завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.

Практическая работа:

Экскурсия на кухню кабинета технологии, столовую. Знакомство с видами посуды и оборудованием кабинета. Сервировка стола. Способы складывания салфеток

*2.1.1. Общие сведения о пище. Питательные вещества. Классификация блюд. (2 ч).*

Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ.

*2.2. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (10ч)*

*2.2.1. Виды бутербродов. Горячие напитки. Приготовление простых бутербродов (2 ч)*

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао).

Практическая работа:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*2.2.2. Горячие бутерброды. Чай. Технология приготовления горячих бутербродов (2 ч)*

Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Горячие бутерброды. Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая.

Практическая работа:

Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление на завтрак горячих бутербродов и чая. Оценка завтрака членами семьи.

*2.2.3. Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц, кофе. (2 ч)*

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения.

Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практическая работа:

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц (цыплят). Технология приготовления кофе.

*2.2.4. Фрукты в питании человека. Первичная обработка фруктов. Коктейль. Технология приготовления салата из фруктов, коктейля. (2 ч)*

Салаты. Понятие о пищевой ценности фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые фрукты. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты

приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих фруктов. Первичная обработка. Формы нарезки. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд. Технология приготовления и подача коктейля.

Практическая работа:

Знакомство с современными инструментами и приспособлениями для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей и фруктов для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд и напитков из фруктов.

*2.2.5. Овощи в питании человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Технология приготовления винегрета. Какао. (2 ч)*

Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления салатов из вареных овощей. Формы нарезки. Приготовление блюд из вареных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи какао.

Практическая работа:

Знакомство с современными инструментами и приспособлениями для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление какао.

**В результате изучения раздела обучающийся**

**Научится:** соблюдать санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни; определять виды посуды, определять признаки пищевых отравлений, соблюдать правила этикета

**Получит возможность научиться:** ухаживать за посудой, оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах, выполнять кулинарные работы при соблюдении безопасной работы и личной гигиены, сервировать стол к завтраку, складывать салфетки

**Раздел 3. Основы проектной и исследовательской деятельности. (8 ч)**

*3.1. Основы проектирования. Этапы проектной деятельности (2 ч)*

Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор изделия для проектирования. Набор первоначальных идей. Их изображение в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта

*3.2. Технологическая последовательность изготовления изделия. (4 ч)*

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Расчёт себестоимости.

Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Записи в рабочей тетради, рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам.

*3.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)*

Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Создание портфолио с использованием персональных компьютеров (ПК).



Упражнения и исследования:

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Разработка перечня критериев, которым должен удовлетворять объект проектирования.
3. Способы поиска информации, передачи идей, выбор лучшей идеи.
4. Планирование исследований по теме проекта.
5. Способы представления результатов исследований.
6. Оценка проекта и самооценка своей работы.
7. Определение потребностей рынка в конкретной продукции.
8. Способы презентации проекта.

**В результате изучения раздела обучающийся**

**Научится:** соблюдать санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни; определять виды посуды, определять признаки пищевых отравлений, соблюдать правила этикета

**Получит возможность научиться:** ухаживать за посудой, оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах, выполнять кулинарные работы при соблюдении безопасной работы и личной гигиены, сервировать стол к завтраку, складывать салфетки

**Раздел 4. Технология изготовления швейного изделия (32ч)**

*4.1. Элементы материаловедения. (4ч)*

*4.1.1.Производство текстильных материалов. Текстильные материала и их свойства.(2 ч)*

Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.

Практическая работа:

Работа с образцами волокон

*4.1.2.Свойства тканей из растительных волокон. Ассортимент тканей. Знакомство со свойствами тканей. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»(2 ч)*

Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. Свойства тканей из натуральных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды отделки тканей. Виды и свойства натуральных текстильных материалов. Правила безопасности при работе с текстильными материалами.

Практическая работа:

Определение нитей основы и утка (Л/р №1). Определение лицевой и изнаночной сторон (Л/р №2). Определение отделки ткани (Л/р №3).

**В результате изучения раздела обучающийся**

**Научится:** соблюдать санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни; определять виды посуды, определять признаки пищевых отравлений, соблюдать правила этикета

**Получит возможность научиться:** ухаживать за посудой, оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах, выполнять кулинарные работы при соблюдении безопасной работы и личной гигиены, сервировать стол к завтраку, складывать салфетки

#### 4.2. Элементы конструирования. (6ч)

##### 4.2.1. Виды рабочей одежды. Требования к рабочей одежде. (2ч)

Краткие сведения из истории одежды. Группы одежды. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и эстетические требования к специальной одежде. Ткани, применяемые к бытовой рабочей одежде.

##### 4.2.2. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. (2ч)

Правила измерения фигуры. Расчетные формулы.

##### Практическая работа:

Снятие мерок. Запись результатов и измерений. Расчет.

##### 4.2.3. Конструирование швейных изделий. Построение чертежа передника. Выбор модели и моделирование передника (2ч)

Общие правила построения и оформление чертежей изделий. Линии чертежа и линии фигуры человека. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Понятие о моделировании. Знакомство с профессиями.

##### Практическая работа:

Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### **В результате изучения раздела обучающийся**

**Научится:** соблюдать санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни; определять виды посуды, определять признаки пищевых отравлений, соблюдать правила этикета

**Получит возможность научиться:** ухаживать за посудой, оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах, выполнять кулинарные работы при соблюдении безопасной работы и личной гигиены, сервировать стол к завтраку, складывать салфетки

#### 4.3. Элементы машиноведения (8 ч)

##### 4.3.1. История швейной машины. Организация рабочего места. (2ч)

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Основные узлы швейной машины. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Знакомство с рабочими профессиями.

##### Практические работы:

Знакомство со швейной машиной. Тест работа на швейной машине. Тест машинные швы. Упражнения на швейной машине без ниток.

##### 4.3.2. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. (2ч)

Подготовка машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Правила заправки верхней и нижней нитей. Строчка, стежок, шов.

##### Практическая работа:

Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку.

##### 4.3.3. Регуляторы швейной машины. Выполнение машинных строчек. (2ч).

Терминология швейных работ, швов и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Практическая работа: Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка

#### 4.3.4. Машинные швы. Отработка навыков работы на швейной машине. (2ч).

Подготовка рабочего места. Последовательность выполнения закрепок и машинных швов.

Практическая работа:

Заправка машины. Выполнение машинных закрепок. Отработка навыков работы на швейной машине.

**В результате изучения раздела обучающийся**

**Научится:** соблюдать санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни; определять виды посуды, определять признаки пищевых отравлений, соблюдать правила этикета

**Получит возможность научиться:** ухаживать за посудой, оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах, выполнять кулинарные работы при соблюдении безопасной работы и личной гигиены, сервировать стол к завтраку, складывать салфетки

#### 4.3.5. Технологии изготовления швейных изделий. (14 ч)

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного края.

Основные операции при машинной обработке изделия. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.

Практическая работа:

Раскрой и пошив изделия.

**В результате изучения раздела обучающийся**

**Научится:** соблюдать санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни; определять виды посуды, определять признаки пищевых отравлений, соблюдать правила этикета

**Получит возможность научиться:** ухаживать за посудой, оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах, выполнять кулинарные работы при соблюдении безопасной работы и личной гигиены, сервировать стол к завтраку, складывать салфетки

### **Раздел 5. Декоративно-прикладное искусство и основы проектирования. (8 ч)**

#### 5.1. Декоративно-прикладное искусство. История и современность. Правила охраны труда. (2ч)

Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России. Назначение декоративно-прикладных изделий. Традиционная славянская вышивка. История вышивки. Правила цветоведения и композиции в практической работе. Инструменты и приспособления.

Ассортимент ниток.

#### 5.2. Технология выполнения вышивки. Украшающие швы. (6ч)

Виды украшающих стежков. Правила охраны труда. Организация рабочего места. Технологическая последовательность изготовления изделия.

Практическая работа:

Эскизы изделия. Конструирование, проектирование и изготовление изделия. Способы представления результатов проектирования.

## В результате изучения раздела обучающийся

**Научится:** соблюдать санитарно-гигиенические и правила безопасности при работе с оборудованием кухни; определять виды посуды, определять признаки пищевых отравлений, соблюдать правила этикета

**Получит возможность научиться:** ухаживать за посудой, оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах, выполнять кулинарные работы при соблюдении безопасной работы и личной гигиены, сервировать стол к завтраку, складывать салфетки

## Раздел 6. Технология ведения дома. Интерьер жилых помещений (4ч)

### 6.1. Технология ведения дома. Интерьер жилых помещений (2ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

### 6.2. Творческий проект. Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. (2ч)

#### Практические работы:

Творческий проект «Украшение кухни». Выполнение эскиза объекта. Защита проекта. Создание портфолио.

## Тематическое планирование

### 5 класс

Содержание	Всего часов	Теория	Практика	Формы контроля
Вводное занятие.	2	2	-	
Кулинария	14	4	10	тесты, проект, практическая работа
Основы проектной и исследовательской деятельности.	8	2	6	упражнения
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32	8	24	тесты, проект, практическая работа
Художественные ремесла.	8	2	6	практическая работа
Технологии ведения дома. Интерьер жилых помещений.	4	2	2	упражнения
<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>	<b>20</b>	<b>48</b>	

## Содержание тем учебного предмета «Технология» 6 класс

### 1. Вводный урок. Анализ программы (2ч.)

Теоретические сведения: Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

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

Варианты объектов труда: Учебник «Технология» для 6 класса (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения. Инструкции по Т.Б. Журнал инструктажа.

### 2. Кулинария(14ч.)

Теоретические сведения: Общие правила безопасных приемов труда. Понятия о процессах пищеварения. Роль минеральных веществ. Блюда из молока. Виды теста. Технологию приготовления блюд из молока и теста. Правила сервировки стола. Этикет. Правила Т.Б.

Практические работы: Приготовление блюд из молока, творога, теста. Сервировка стола к ужину.

Варианты объектов труда: Столовые приборы. Скатерти и салфетки. Продукты. Оборудование и инструменты для кулинарной обработки продуктов.

### 3. Оформление интерьера (4ч.)

Теоретические сведения: Понятия о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Основные качества интерьера. Отделка квартиры. Оформление окон шторами. Выбор ткани и дизайна штор.

Практические работы: Выбор вариантов оформления окон шторами. Выбор ткани. Создание эскиза на компьютере по специальной программе.

Варианты объектов труда: Образцы штор, ткани. Инструменты и приспособления.

### 4. Создание изделий из текстильных материалов (40ч.)

Теоретические сведения: Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства волокон. Классификация машин швейного производства. Технология выполнения машинных швов. Конструирование и моделирование юбки. Технология изготовления юбки. Организация рабочего места. Правила Т.Б. Оборудование и инструменты для швейных работ.

Практические работы: Распознавание натуральных волокон. Снятие мерок. Построение чертежа юбки. Поузловая обработка изделия. Заправка и эксплуатация швейного оборудования.

Варианты объектов труда: Образцы волокон. Манекен. Образцы поузловой обработки. Детали изделия.

### 5. Уход за одеждой (2ч.)

Теоретические сведения: Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Символы. Правила ухода за одеждой.

Практические работы: Расшифровка символов. Подбор средств для ухода за одеждой.

Варианты объектов труда: Образцы ярлыков. Изделия.

### 6. Гигиена девушки (2ч.)

Теоретические сведения: Личная гигиена. Правила ухода за волосами. Инструменты для ухода за волосами. Типы волос.

Практические работы: Подбор средств гигиены. Определение типа волос и выбор средств для ухода за волосами.

Варианты объектов труда: Средства по уходу за волосами. Инструменты для ухода за волосами.

## 7. Творческая проектная деятельность (4ч.)

Теоретические сведения: Понятия «проект, защита проекта». Основные требования к проектированию изделий: технологичность, экономичность, эргономичность, безопасность, экологичность. Методы конструирования. Расчет расходов при изготовлении проектного изделия. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов.

Практические работы: Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

Варианты объектов труда: Творческие проекты, например: кулинарное изделие; швейное изделие;

## Тематическое планирование

### 6 класс

Содержание	Всего часов	Теория	Практика	Формы контроля
Вводное занятие.	2	2	-	
Кулинария	14	4	10	тесты, проект, практическая работа
Оформление интерьера.	4	2	2	проект, практическая работа
Создание изделий из текстильных материалов	40	8	32	тесты, проект, практическая работа
Уход за одеждой	2	2	-	
Гигиена девушки	2	1	1	практическая работа
Технология творческой деятельности	4	2	2	упражнения
<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>	<b>21</b>	<b>47</b>	

## Содержание тем учебного предмета «Технология» 7 класс

### 1. Вводное занятие. Анализ программы (2ч.)

Теоретические сведения: Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса.

Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях.

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

Варианты объектов труда: Учебник «Технология» для 7 класса (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения. Инструкции по Т.Б. Журнал инструктажа.

## 2. Кулинария (14ч.)

Теоретические сведения: Классификация кулинарных блюд, их значение. Значение рационального питания. Сервировка стола к обеду. Ассортимент холодных закусок. Первичная обработка овощей. Виды супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Поддача супов. Виды мяса. Выбор мяса. Признаки доброкачественного мяса. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка. Требования к качеству готовых мясных блюд. Виды рыбной продукции. Признаки доброкачественности рыбы. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка. Виды овощей. Первичная и тепловая обработка овощей. Сроки и способы хранения овощей. Блюда из овощей. Виды десертов. Продукты и определение их доброкачественности. Сервировка сладкого стола.

Практические работы: Приготовление блюд из овощей, мяса, рыбы, фруктов. Определять доброкачественность. Сервировать стол к обеду.

Варианты объектов труда: Столовые приборы, скатерти и салфетки. Продукты. Оборудование и инструменты для кулинарной обработки продуктов.

## 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (30ч.)

Теоретические сведения: Химические волокна. Классификация химических волокон. Свойства химических волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей. Виды соединений в узлах механизмов и машин. Принцип образования двухниточного челночного стежка. Неполадки в работе швейной машины. Виды женского легкого платья. Правила снятия мерок плечевого изделия. Линии чертежа плечевого изделия. Чертеж плечевого изделия. Правила ТБ. Оборудование и инструменты для швейных работ.

Практические работы: Распознавание тканей из химических волокон. Снятие мерок. Поузловая обработка изделия. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда: Образцы волокон. Манекен. Образцы поузловой обработки. Детали изделия.

## 4. Технология ведения дома. (4ч.)

Теоретические сведения: Эстетика и экология жилища. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные устройства для поддержания температурного режима, влажности. Интерьер, флористика, дизайн. Роль комнатных растений. Уход за растениями.

Практические работы: Презентация или творческий проект «растения в интерьере кухни». Пересадка растений.

Варианты объектов труда: Презентации, растения.

## 5. Рукоделие. (14ч.)

Теоретические сведения: Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком и спицами, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.

Практические работы: Набор петель спицами. Вязание изделия. Убавление петель. Закрытие петель.

Варианты объектов труда: шарф, носки.

## 6. Технология творческой деятельности. (4ч.)

Теоретические сведения: Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Практические работы: Защита проекта. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

Варианты объектов труда: Творческие проекты, например: швейное изделие, вязание, интерьер жилища.

## Тематическое планирование 7 класс

Наименование раздела программы	Количество часов			Формы контроля
	Всего часов	Теория	Практика	
Водный урок.	2	2	-	
Кулинария.	14	2	10	тесты, проект, практическая работа
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	30	10	20	тесты, проект, практическая работа
Творческие, проектные работы.	4	2	4	тесты, проект, практическая работа
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Вязание спицами	14	2	12	тесты, проект, практическая работа
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища.	4	1	3	тесты, проект, практическая работа
<b>Всего часов:</b>	<b>68</b>	<b>19</b>	<b>49</b>	

### Содержание тем учебного предмета «Технология» 8 класс

#### 1. Домашняя экономика. (13ч.)

Теоретические сведения: Составные части экономической функции семьи, задачи домашней экономики. Потребности человека. Сбережения. Бюджет. Способы сбережения. Расходы на питание. Составление меню. Маркетинг в домашней экономике. Семья и бизнес. Совокупный доход семьи. Трудовые отношения в семье. Экономика приусадебного (дачного) участка. Коммуникации в домашней экономике. Электричество в нашем доме.

Практические работы: Рассчитать личный бюджет школьника на месяц. Определить подлинность товара. Анализ возможностей семьи и выработка предложений по увеличению благосостояния. Учет потребления продуктов питания. Расчет потребления электроэнергии.

Варианты объектов труда: Ведение тетради по домашней экономике.

#### 2. Электричество в нашем доме. (3ч.)

Теоретические сведения: Электроприборы. Квартирная электропроводка. Бытовые электронагревательные приборы и светильники. Бытовые электропечи. Электрический пылесос. Стиральная машина. Швейная машина. Правила пользования. Техника безопасности.

Практические работы: Расчет мощности электрических приборов. Составление схемы квартирной электропроводки.

Варианты объектов труда: Схемы электрические. Электроприборы.

#### 3. Черчение и графика. (5ч.)

Теоретические сведения: История черчения. Инструменты и приспособления. Чертежный шрифт. Правила оформления чертежей. Чертежи в системе прямоугольных проекций. Аксонометрические проекции (получение и построение). Аксонометрические проекции предметов, имеющих круглые поверхности.



Практические работы: Выполнение чертежного шрифта. Оформление чертежей. Построение чертежей в аксонометрической проекции. :  
 Анализ геометрической формы предмета  
Варианты объектов труда: Карточки, плоские и объемные детали.

#### 4. Интерьер.(5ч.)

Теоретические сведения: Понятие об интерьере. Требования к интерьеру жилого дома.

Практические работы: Технический рисунок. Чтение и выполнение чертежей. Выполнение эскиза комнаты

Варианты объектов труда: Фотографии, рисунки интерьеров жилого дома.

#### 5. Творческий проект.(8ч.)

Теоретические сведения: Выбор и обоснование творческого проекта. Правил безопасности труда.

Практические работы: Эскиз детали с выполнением сечений. Эскиз детали с выполнением необходимого разреза

Варианты объектов труда: Эскизы.

### Тематическое планирование

#### 8 класс

Содержание	Всего часов	Теория	Практика	Формы контроля
Домашняя экономика	13	8	5	тесты, проект, практическая работа
Электричество в нашем доме	3	1	2	тесты, проект, практическая работа
Черчение и графика	5	2	3	тесты, проект, практическая работа
Интерьер	5	2	3	тесты, проект, практическая работа
Творческий проект	8	2	6	тесты, проект, практическая работа
<b>ИТОГО:</b>	<b>34</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	

