

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологии: «Индустриальные технологии» ( Технология. Технический труд )  
«Технология введения дома» ( Технология. Обслуживающий труд )

Уровень образования (класс) основное общее образование (5-8класс)

Количество часов всего 272 (в неделю: 5 класс - 2 часа, 6 класс - 2 часа, 7 класс - 2 часа)

Учитель: Макеева Анжела Руслановна

Программа разработана на основе программы авторов учебно-методического комплекта по технологии Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко (М.: Вентана – Граф, 2015г.), программы авторов учебно-методического комплекта по технологии А.Т.Тищенко, В.Д. Симоненко (М.: Вентана – Граф, 2015г.), примерной программы по технологии, включённой в примерную основную образовательную программу основного общего образования, внесённой в реестр образовательных программ, одобренных федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).

## **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии утверждённого Приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 марта 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями) и разработана на основе программы авторов учебно-методического комплекта по технологии Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко (М.: Вентана – Граф, 2015 г.) и примерной программы по технологии, включённой в примерную основную образовательную программу основного общего образования, внесённой в реестр образовательных программ, одобренных федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).

Основными целями и задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

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

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

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Содержание учебного материала отбирается и адаптируется с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ. Освоение учебного материала этими школьниками осуществляется с помощью специальных методов и приемов. Программа ориентирована на развитие их потенциальных возможностей и потребностей более высокого уровня, необходимых для дальнейшего обучения и успешной социализации.

Для удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении ими основной образовательной программы обучение по учебному предмету «Технология» в 5-8 классах строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды с учётом интересов и склонностей обучающихся, возможностей общеобразовательных организаций (наличие оборудования и соответствующих инструментов).

Чтобы реализовать обязательный минимум содержания по разделу «Кулинария», практические работы проводятся в виртуальном режиме с просмотром видеоматериалов. Для обучения кулинарии количество часов по классам, распределено следующим образом. Общее количество часов - 25 часов: 8 часов - 5 класс, 8 часов – 6 класс, 9 часов - 7 класс. Часы для изучения отдельных разделов и тем перераспределены по годам обучения в соответствии с имеющимися условиями, учебно-материальной базой, с учётом интересов, потребностей и индивидуальных способностей обучающихся.

#### **1. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии).

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

Предмет «Технология» является базой, на которой формируется проектное мышление обучающихся. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности по формированию универсальных учебных действий. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное

введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями.

Для достижения обучающимися планируемых результатов освоения содержания учебного предмета «Технология» на уровне ООО, заявленных в примерной программе по технологии (включённой в примерную основную образовательную программу основного общего образования, внесённой в реестр образовательных программ, одобренных федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), в рабочей программе в части раздела «Содержание учебного предмета» предусмотрено включение недостающих тем из примерной образовательной программы по технологии в соответствующие разделы рабочей программы:

<b>Классы</b>	<b>Темы из примерной программы</b>	<b>Разделы рабочей программы</b>
<b>5 класс</b>	Потребности и технологии. Реклама. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий.	Технологии творческой и опытнической деятельности
<b>6 класс</b>	Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека.	
<b>7 класс</b>	Современные информационные технологии. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий.	
<b>7 класс</b>	Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы. Специфика социальных технологий. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Медицинские технологии. Электроника (фотоника). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного	Современное производство и профессиональное самоопределение

	средства).	
--	------------	--

## 2. Описание места предмета «Технология» в учебном плане

Учебный план школы основного общего образования включает 272 учебных часа для изучения предмета «Технология»: в 5-8-х классах по 68 часов (2 часа в неделю).

Программа построена таким образом, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программного материала.

	Всего	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	9
Рабочая программа	280	70	70	70	70	-

## 3. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### 4.1. Личностные результаты

1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

2. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

3. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.

4. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах.

5. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни.

6. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера.

### 4.2. Метапредметные результаты

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

Межпредметные понятия

Приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, подготовки к трудовой и социальной деятельности.

Обучающиеся усовершенствуют приобретённые на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их.

В ходе изучения обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: 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;
- Определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

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;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- составлять план выполнения проекта;
- 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.

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать 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;

- 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;
- 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;

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;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

#### **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;
- 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;
- 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);

- 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;
- 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;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования 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;
- 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;
- 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, 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. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;

- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- 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.).

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности. 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;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя.

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;
- использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- создавать информационные ресурсы, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**4.3. Предметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

***«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»***

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:



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

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

Выпускник научится:

- следовать технологии, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять 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 материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков;
- 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 технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта.
  - 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; разработку инструкций, технологических карт;
  - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта.

• **Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий Краснодарского края,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные в Краснодарском крае, 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 Краснодарском крае, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

#### **4. Содержание учебного предмета «Технология»**

##### **Таблица тематического распределения количества часов**

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов					
		Авторская программа	Рабочая программа	5	6	7	8
	<b>Введение.</b>	-	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>I</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>8,5</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
1	Интерьер жилого дома.	2	2	1	1	-	-
2	Комнатные растения в интерьере.	1	1	-	1	-	-
3	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	1	-	-	1	-
4	Гигиена жилища.	0,5	1	-	-	1	-
5	Экология жилища.	2	2	-	-	-	2
6	Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	2	2	-	-	-	2
<b>II</b>	<b>Электротехника</b>	<b>13,5</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>10</b>
1	Бытовые электроприборы	7,5	10	1	-	3	6
2	Электромонтажные и сборочные технологии	4	2	-	-		2
3	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	2	-	-	-	2
<b>III</b>	<b>Технологии обработки конструкционных материалов</b>	<b>51</b>	<b>51</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>23</b>	<b>-</b>
1	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	22	13	6	4	3	-
2	Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	4	4	-	4	-	-
3	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	16	16	2	6	8	-
4	Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	4	4	2	-	2	-
5	Технологии художественной обработки материалов	5	14	4	-	10	-
<b>IV</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>51</b>	<b>66</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>-</b>
1	Свойства текстильных материалов	5	6	2	2	2	-
2	Конструирование швейных изделий	5	6	2	2	2	-
3	Моделирование швейных изделий	3	4	-	2	2	-
4	Швейная машина	2	8	4	2	2	
5	Технология изготовления швейных изделий	10	28	10	10	8	-
6	Художественные ремёсла	4	14	4	6	4	
<b>V</b>	<b>Кулинария</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>-</b>
1	Санитария и гигиена на кухне	1	1	1	-	-	-
2	Здоровое питание	1	1	1	-	-	-
3	Бутерброды и горячие напитки.	2	1	1	-	-	-
4	Блюда из яиц	2	1	1			
5	Блюда из овощей и фруктов	2	2	2	-	-	-

6	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	2	2	-	-	-
7	Блюда из круп и макаронных изделий	2	2	-	2	-	-
8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	2	-	2	-	-
9	Блюда из мяса и птицы	2	2	-	2	-	-
10	Первые блюда	2	1	-	1	-	-
11	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2	1	-	1	-	-
12	Блюда из молока и молочных продуктов	1	2	-	-	2	-
13	Мучные изделия	2	2	-	-	2	-
14	Сладкие блюда	1	2	-	-	2	-
15	Сервировка сладкого стола.	1	3	-	-	3	-
<b>VI</b>	<b>Семейная экономика</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
1	Бюджет семьи	6	6	-	-	-	6
<b>VII</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>45</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>9</b>
1	<i>Исследовательская и созидательная деятельность</i>	45	52	19	19	5	9
<b>VIII</b>	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
1	<i>Современные материальные, информационные, гуманитарные технологии.</i>	-	2	2	-	-	-
2	<i>Компьютерное моделирование, проведение экспериментального эксперимента.</i>	-	5	-	-	5	-
3	Сферы производства и разделение труда	2	2	-	-	-	2
4	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2	2	-	-	-	2

## Содержание обучения

### 5 класс

#### «Введение» (1 час)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе.

Содержание предмета. Последовательность его изучения.

### Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (1 час)

#### Тема 1. Интерьер жилого дома (1 час)

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

### *Практическая работа.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне

## **Раздел II. «Электротехника» (1 час)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы (1 час)**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

## **Раздел III. «Технологии обработки конструкционных материалов» (14 часов)**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (6 часов).**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции, понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

### *Практическая работа.*

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

### **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа).**

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы.

### *Практическая работа.*

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.

### **Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Практическая работа.*

Изучение устройства и работы сверлильного станка.

## **Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

*Практическая работа.*

Выполнение подготовительных работ. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

## **Раздел IV. «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного 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 происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Практическая работа.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практическая работа.*

Снятие мерок и изготовление выкроек.

Подготовка выкройки изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Практические работы.*

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для раскройных работ. 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 портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Практическая работа.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка изделия по индивидуальному плану.

**Тема 6. Художественные ремёсла (4 часа).**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Знакомство с творчеством народных умельцев края. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швов крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом. Орнамент кубанской вышивки

*Практическая работа.*

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

## **Раздел V. «Кулинария» (8часов)**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при Приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

### **Тема 2. Здоровое питание (1 час)**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание и пищевых продуктах.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (1 час)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. *Блюда кубанской кухни.*

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача готовых блюд. Приборы для приготовления кофе.

### **Тема 4. Блюда из яиц (1 час).**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета Подача готовых блюд.

### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые вид нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за пекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

### **Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)**



*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Практическая работа.*

Складывание салфеток.

## **Раздел VII. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (19 час)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (19 часов)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

*Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.*

*Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.*

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

## **Раздел VIII. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2 часа)**

### **Тема 1. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий (2 часа)**

*Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.*

**6 класс**

#### **«Введение» (1 час)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе.

Содержание предмета. Последовательность его изучения.

## **Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома (1 час)**

*Теоретические сведения.* 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.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Практическая работа.*

Разработка плана жилого дома.

### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (1 час)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодекоре как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Практическая работа.*

Уход за растениями в кабинете технологии.

## **Раздел III «Технологии обработки конструкционных материалов (14 часов)**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (4 часа).**

Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта

*Практическая работа.*

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

### **Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (4 часа)**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технологии токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Практическая работа.*

Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

### **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (6 часов)**

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Практическая работа.*

Ё Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

## **Раздел IV. «Создание изделий из текстильных материалов» (24 часа)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Практическая работа.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Практическая работа.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник по костюму.

*Практическая работа.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практическая работа.*

Устранение дефектов машинной строчки.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). 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 застежкой 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. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Практическая работа.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

#### **Тема 6. «Художественные ремёсла» (6 часов)**

*Теоретические сведения.* 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

*Практическая работа.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Раздел V. «Кулинария» (8 часов)**

#### **Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

#### **Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд/

#### **Тема 9. Блюда из мяса птицы (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.

#### **Тема 10. Первые блюда (1 час)**

Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

### **Тема 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (1 час)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности

*Практическая работа.*

Составление меню обеда.

## **Раздел VII. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (19 часов)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (19 часов)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.* Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

*Практическая работа.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **7 класс**

### **«Введение» (1 час)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе.

Содержание предмета. Последовательность его изучения.

## **Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)**

### **Тема 3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 час)**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые,

тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом».

Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

ПР. р. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

### **Тема 5. Гигиена жилища (1 час)**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Практическая работа.*

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Раздел II. «Электротехника» (3 часа)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Практическая работа.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Раздел III. Технологии обработки конструкционных материалов (23 часа).**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (3 часа)**

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами

*Практическая работа.*

Определение плотности древесины по объёму и массе образца.

Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

### **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (8 часов)**

*Теоретические сведения.* Классификация и термическая обработка сталей.  
Правила безопасной работы при термообработке сталей.  
Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

#### *Практическая работа.*

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

### **Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

#### *Практическая работа.*

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали.

Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

### **Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (10 часов)**

*Теоретические сведения.* Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

#### *Практическая работа.*

Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств. Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

## **Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

#### *Практическая работа.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 часа)**



*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Практическая работа.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Практическая работа.*

Моделирование юбки.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза

*Практическая работа.*

Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8 часов)**

*Теоретические сведения.* 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.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология 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

*Практическая работа.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

#### **Тема 6. Художественные ремёсла (4 часа)**

*Теоретические сведения* отделки швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

*Практическая работа.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петлеобразными крестообразными и косыми стежками. Выполнение вышивки атласными лентами.

### **Раздел V. «Кулинария» (9 часов)**

#### **Тема 12. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия мастер производства молочной продукции.

#### **Тема 13. Мучные изделия (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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.

#### **Тема 14. Сладкие блюда (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и пода к столу.

#### **Тема 17. Сервировка сладкого стола (3 часа).**

*Теоретические сведения.* 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.

*Практическая работа.*

Составление букета из конфет и печенья.

### **Раздел VII. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Современные информационные технологии. Управленческие и автоматизированные информационные технологии. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.*

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практическая работа.*

Творческий проект по разделу

«Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **Раздел VIII. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (5 часов)**

*Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы. Специфика социальных технологий.*

*Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков*

*Медицинские технологии. Электроника (фотоника).*

*Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).*

### **5. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

<b>№ раздела, темы</b>	<b>Разделы, темы</b>	<b>Основное содержание по темам</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности обучающихся</b>
<b>5 класс</b>				
	<b>Введение</b>		<b>1</b>	
		Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе.		Знакомиться с целями и задачами, содержанием, и последовательностью изучения предмета технология в течение учебного года.

<b>I</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>1</b>	
<b>1</b>		<b><i>Интерьер жилого дома</i></b>	<b><i>1</i></b>	
		Понятие об интерьере. Планировка и оборудование кухни. ТБ. Пр. р. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.		Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
<b>II</b>	<b>Электротехника</b>		<b>1</b>	
<b><i>1</i></b>		<b><i>Бытовые электроприборы</i></b>	<b><i>1</i></b>	
		Бытовые электроприборы на кухне. Правила эксплуатации. ТБ. Пр. р. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.		Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
<b>III</b>	<b>Технологии и обработки конструкционных материалов</b>		<b>14</b>	
<b><i>1</i></b>		<b><i>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</i></b>	<b><i>6</i></b>	
		Ручные инструменты и приспособления. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Т.Б. Пр. р. Организация рабочего места для столярных работ. Графическое изображение изделия. Размёточные и измерительные инструменты. Т.Б. Пр. р. Чтение графического изображения изделия. Древесина и древесные материалы для изготовления изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине. Т.Б. Пр. р. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.		Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия.
<b>2</b>		<b><i>Технологии машинной обработки древесины и</i></b>	<b><i>2</i></b>	

		<b><i>древесных материалов</i></b>		
		Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс. Т.Б. Пр. р. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.		Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.
<b>3</b>		<b><i>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов</i></b>	<b>2</b>	
		Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс. Т.Б. Пр. р. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.		Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов
<b>4</b>		<b><i>Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов</i></b>	<b>2</b>	
		Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты. Правила безопасной работы. Т.Б. Пр. р. Изучение устройства и работы сверлильного станка.		Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке
<b>5</b>		<b><i>Технологии художественной обработки материалов</i></b>	<b>4</b>	
		Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Организация рабочего места. Т.Б. Пр. р. Выполнение подготовительных работ. Выжигание рисунка. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Организация рабочего места. Т.Б. Пр. р. Зачистка изделия.		Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия
<b>IV</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>22</b>	
<b>1</b>		<b><i>Свойства текстильных материалов</i></b>	<b>2</b>	

		Производство и свойства текстильных материалов. ТБ. Пр. р. Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани.		Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.
2		<b>Конструирование швейных изделий</b>	2	
		Конструирование швейных изделий. Особенности изготовления выкроек ТБ. Пр. р. Снятие мерок и изготовление выкроек. Подготовка выкройки изделия к раскрою.		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерения. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.
4		<b>Швейная машина</b>	4	
		Подготовка швейной машины к работе. ТБ. Пр. р. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Приёмы работы на швейной машине. ТБ. Пр. р. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье.		Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
5		<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	10	
		Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. ТБ. Пр. р. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.		Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и

		<p>Швейные ручные работы.</p> <p>ТБ. Пр. р. Изготовление образцов ручных работ. Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани.</p> <p>ТБ. Пр. р. Изготовление образцов машинных работ. Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>ТБ. Пр. р. Обработка изделия по индивидуальному плану. Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>ТБ. Пр. р. Обработка изделия по индивидуальному плану.</p>		<p>нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
<b>6</b>		<b><i>Художественные ремёсла</i></b>	<b>4</b>	
		<p>Отделка швейных изделий вышивкой. Подготовка к вышивке. <u>Знакомство с творчеством народных умельцев края</u></p> <p>Т.Б. Пр. р. Создание схемы вышивки крестом. Технология вышивания швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом. <u>Орнамент осетинской вышивки.</u></p> <p>Т.Б. Пр. р. Выполнение образцов вышивки.</p>		<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.</p>
<b>III</b>	<b>Кулинария</b>		<b>8</b>	
<b>1</b>		<b><i>Санитария и гигиена</i></b>	<b>1</b>	
		<p>Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасных приемов труда.</p>		<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Знакомиться с безопасными приёмами работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p>
<b>2</b>		<b><i>Здоровое питание.</i></b>	<b>1</b>	
		<p>Физиология питания.</p> <p>ТБ. Пр. р. Составление режима</p>		<p>Находить и представлять информацию о содержании в</p>

		питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.		пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.
<b>3</b>		<b><i>Бутерброды, горячие напитки</i></b>	<b>1</b>	
		Бутерброды и горячие напитки. <u>Блюда осетинской кухни.</u>		Знакомиться со способами приготовления и оформления бутербродов, подсушиванием хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере, приготовлением горячих напитков (чай, кофе, какао). Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.
<b>4</b>		<b><i>Блюда из яиц.</i></b>	<b>1</b>	
		Технология приготовления блюд из яиц.		Изучать определение свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Знакомиться с противлением блюд из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
<b>5</b>		<b><i>Блюда из овощей и фруктов.</i></b>	<b>1</b>	
		Блюда из овощей и фруктов. Виды тепловой обработки. <u>Блюда осетинской кухни.</u>		. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Знакомиться со способами кулинарной механической обработки овощей и фруктов, с выполнением фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов, с безопасными приёмами работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию. Знать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению



				питательных веществ и витаминов
<b>6</b>		<b>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.</b>	<b>2</b>	
		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Этикет. ТБ. Пр. р. Складывание салфеток.		Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Складывать салфетки.
<b>VII</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>19</b>	
<b>1</b>		<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>19</b>	
		Творческая проектная деятельность. Цель и задачи. <i>Потребности и технологии.</i> <i>История развития технологий.</i> <i>Организация рекламы и способы воздействия на потребителя.</i> Этапы выполнения проекта и выбор темы. ТБ. Пр. р. Выбор темы проекта по разделам программы. Поисковый этап. Требования к проектируемому изделию. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. Разработка вариантов проектного изделия. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. Технологический этап. Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. Организация рабочего места. Соблюдение безопасной работы. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. Подсчёт затрат на изготовление проекта. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. Заключительный этап. Контроль и испытание готового изделия ТБ. Пр. р. Выполнение		Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по выбранному разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

		творческого проекта. Анализ и самооценка готового изделия. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. Подготовка презентации. Пояснительной записки. Т.Б. Пр. р. Подготовка презентации. Защита проекта. Презентация и защита творческого проекта.		
<b>VIII</b>	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>		<b>2</b>	
<b>I</b>		<i>Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий.</i>	<b>2</b>	
		Пищевая и животноводческая отрасли Краснодарского края. Текстильная промышленность Краснодарского края.		Знакомиться с предприятиями Краснодарского края, работающими на основе современных производственных технологий. Знакомиться с функциями работников этих предприятий.
<b>6 класс</b>				
	<b>Введение</b>		<b>1</b>	
		Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе.		Знакомиться с целями и задачами, содержанием, и последовательностью изучения предмета технология в течение учебного года.
<b>I</b>		<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>	
<b>I</b>		<i>Интерьер жилого дома.</i>	<b>2</b>	
		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.		Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную

		Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.		презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
2		<b>Комнатные растения в интерьере.</b>	2	
		<p>Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.</p> <p>Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.</p> <p>Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.</p>		Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
III	Технологии обработки конструктивных материалов		14	

<b>1</b>		<b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b>	<b>4</b>	
		Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.		Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту.
<b>2</b>		<b>Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов</b>	<b>4</b>	
		Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технологии токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.		Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте
<b>3</b>		<b>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов</b>	<b>6</b>	
		Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов		Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опилование металлических заготовок напильниками и надфилями.

		ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.		
<b>IV</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>24</b>	
<b>1</b>		<b>Свойства текстильных материалов</b>	<b>2</b>	
		Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.		Составлять коллекцию тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткани по волоконному составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
<b>2</b>		<b>Конструирование швейных изделий</b>	<b>2</b>	
		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.		результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
<b>3</b>		<b>Моделирование швейных изделий</b>	<b>2</b>	
		Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.		Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкроенных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
<b>4</b>		<b>Швейная машина</b>	<b>2</b>	
		Устройство машинной иглы.		Чистить и смазывать швейную ма-

		<p>Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.</p>		<p>шину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине</p>
5		<p><b>Технология изготовления швейных изделий</b></p>	10	
		<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.</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.</p> <p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед</p>		<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>

		<p>вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.</p> <p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой 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. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.</p>		
<b>6</b>		<b><i>Художественные ремёсла</i></b>	<b>6</b>	
		<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.</p> <p>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:</p>		<p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания.</p>

		основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.		
<b>III</b>		<b>Кулинария</b>	<b>8</b>	
<b>7</b>		<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>2</b>	
		Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.		Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.
<b>8</b>		<b>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>	<b>2</b>	
		Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. <u>Блюда кубанской кухни.</u> Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд		Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Знакомиться со способами оттаивания и выполнением механической кулинарной обработки свежемороженой рыбы, чешуйчатой рыбы, солёной рыбы. Знакомиться с безопасными приёмами работы. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
<b>9</b>		<b>Блюда из мяса и птицы</b>	<b>2</b>	
		Значение мясных блюд в питании. <u>Блюда кубанской кухни.</u> Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной		Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.



		продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.		Знакомиться с выполнением механической кулинарной обработкой мяса. Знакомиться с безопасными приёмами работы. Сервировать стол. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
<b>10</b>		<b>Первые блюда</b>	<b>1</b>	
		Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. <u>Блюда кубанской кухни.</u> Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.		Определять качество продуктов для приготовления супа. Знакомиться с технологией приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов, с приёмами мытья посуды и кухонного инвентаря, с безопасными приёмами труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находить и представлять информацию о различных супах
<b>11</b>		<b>Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола</b>	<b>1</b>	
		Меню обеда. <u>Блюда осетинской кухни.</u> Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности		Планировать последовательность технологических операций. Знакомиться с безопасными приёмами работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Находить и представлять информацию о предметах сервировки стола
<b>12</b>		<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	<b>2</b>	
		Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Этикет. Т.Б. Пр. р. Составление меню обеда.		Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда
<b>VII</b>	<b>Технологии творческой и</b>		<b>19</b>	

	<b>опытническ ой деятельност и</b>			
<b>1</b>		<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>19</b>	
		<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p> <p><i>Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</i></p>		<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
<b>7 класс</b>				
	<b>Введение</b>		<b>1</b>	
		Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения		Знакомиться с целями и задачами, содержанием, и последовательностью изучения предмета технология в течение учебного года.
<b>I</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>2</b>	
<b>4</b>		<b>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</b>	<b>1</b>	

		<p>Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p>		<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер</p>
5		<b>Гигиена жилища</b>	1	
		<p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p>		<p>Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>
II	Электротехника		3	
1		<b>Бытовые электроприборы</b>	3	
		<p>Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.</p>		<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать</p>

		Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата(климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.		современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
<b>III</b>	<b>Технологии обработки конструктивных материалов</b>		<b>23</b>	
<b>1</b>		<i><b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b></i>	<b>3</b>	
		Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами		Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.
<b>3</b>		<i><b>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов</b></i>	<b>8</b>	
		Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.		Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком
<b>4</b>		<i><b>Технологии машинной</b></i>	<b>2</b>	

		<b>обработки металлов и искусственных материалов</b>		
		Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ. Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.		Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали.
<b>5</b>		<b>Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>	<b>10</b>	
		Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.		Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла.
<b>IV</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		<b>20</b>	
<b>1</b>		<b>Свойства текстильных материалов</b>	<b>2</b>	
		Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных		Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований

		ВОЛОКОН.		
2	<b>Конструирование швейных изделий</b>		2	
		Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
3	<b>Моделирование швейных изделий</b>		2	
		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		Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
4	<b>Швейная машина</b>		2	
		Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза		Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
5	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>		8	
		Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса		Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы

		<p>клеевой прокладкой-корсажем.</p> <p>Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный 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>ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
<b>6</b>		<b><i>Художественные ремёсла</i></b>	<b>4</b>	
		<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>		<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
<b>V</b>	<b>Кулинария</b>		<b>9</b>	

<b>12</b>		<b><i>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</i></b>	<b>2</b>	
		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. Профессия мастер производства молочной продукции.		Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Знакомиться с безопасными приёмами труда при работе с горячими жидкостями. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в Краснодарском крае.
<b>13</b>		<b><i>Мучные изделия</i></b>	<b>2</b>	
		Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий		Знакомиться со способами определения качества мёда органолептическими методами. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
<b>14</b>		<b><i>Сладкие блюда</i></b>	<b>3</b>	
		Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу		Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
<b>15</b>		<b><i>Сервировка сладкого стола.</i></b>	<b>3</b>	
		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		Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого



		приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.		стола. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.
<b>VII</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>5</b>	
<b>1</b>		<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>5</b>	
		<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. <i>Современные информационные технологии. Управленческие и автоматизированные информационные технологии. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.</i> Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проект</p>		<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по выбранному разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
<b>VIII</b>	<b>Современное производство и профессионал ьное самоопределен ие</b>		<b>5</b>	
<b>2</b>		<b>Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента</b>	<b>5</b>	
		<i>Технологии и мировое хозяйство.</i>		<i>Знакомиться с</i>

	<p><i>Закономерности технологического развития. Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы. Специфика социальных технологий.</i></p> <p><i>Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков</i></p> <p><i>Медицинские технологии. Электроника (фотоника).</i></p> <p><i>Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).</i></p> <p><i>Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).</i></p>	<p><i>автоматизированными производствами Краснодарского края, с новыми функциями рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новыми требованиями к кадрам</i></p> <p><i>Знакомиться с видами компьютерного моделирования, со способами проведения виртуального эксперимента</i></p>
--	---	---

## 7. Описание учебно-методического и материально – технического обеспечения образовательного процесса

### Печатные пособия

#### **УМК по технологии (издательство «Вентана-Граф»)**

Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс: учебник, методические рекомендации.

Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» 6 класс: учебник, методические рекомендации.

Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко. «Технология. Технологии ведения дома» 7 класс: учебник, методические рекомендации.

А. Д. Ботвинников, В. Н. Виноградов, И. С. Вышнепольский. «Черчение» 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений.

#### **Таблицы:**

1. «Технология обработки ткани. Технология изготовления швейных изделий».
2. «Технология обработки ткани. Машиноведение».
3. «Технология обработки ткани. Материаловедение».
4. «Технология обработки ткани. Рукоделие».
5. «Технология. Техника безопасности в кабинете обслуживающего труда».

### Экранно-звуковые средства обучения

1. Диск «Технология обработки ткани. Технология изготовления швейных изделий».
2. Диск «Технология обработки ткани. Машиноведение».
3. Диск «Технология обработки ткани. Материаловедение».
4. Диск «Технология обработки ткани. Рукоделие».

5. Диск «Технология. Техника безопасности в кабинете обслуживающего труда».

### **Технические средства обучения**

1. Мультимедийный проектор.
2. Компьютер.
3. Интерактивная доска.
4. Принтер.

### **Цифровые и электронные образовательные ресурсы**

Видео:

1. «Правила в мастерской, техника безопасности на уроках технологии».
2. «Творческий проект на уроках технологии».
3. «Виды планировки кухни »
4. «Интерьер жилого дома»
5. «Пересадка комнатных растений».
6. «Бытовые электроприборы»
7. «Кулинарная энциклопедия - Пищевая ценность продуктов».
8. «Бутерброд. История создания. Разнообразие».
9. «Горячие бутерброды - рецепт на фуршетный стол».
10. «Приготовление блюд из яиц».
11. «Производство макаронных изделий в России».
12. «Фаршированные макароны»
13. «Гречка. Состав, пищевая ценность, калорийность, польза».
14. «Овсянка. Состав, пищевая ценность, калорийность, польза».
15. «Польза пшена». «Пшенная крупа».
16. «Что такое манная крупа»
17. « Как приготовить манную и пшенную кашу».
18. «Формы нарезки овощей».
19. «Сервировка стола».
20. «Правила этикета за столом».
21. «Складывание салфеток».
22. «Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря»
23. «Как определить качество рыбы»
24. «О пользе мяса».
25. «Как выбрать мясо»
26. « Кулинарная энциклопедия – Субпродукты»
27. «Как правильно есть рыбу»
28. «Принципы приготовления заправочных супов».
29. «Как разделать курицу. Виды мяса курицы»
30. «Сервировка стола».
31. «Как правильно пользоваться столовыми приборами».
32. « Как правильно есть рыбу»
33. «Международный год природных волокон»
34. «Как это сделано. Пряжа из хлопка»
35. «Как делают ткани из льна»
36. «Определение волокнистого состава волокон».
37. «Как отличить натуральные ткани от искусственных (шёлк)».
38. «Ацетатное волокно».
39. «Виды тканей»
40. «Как отличить натуральные ткани от искусственных»

41. «Определение линий на фигуре»
42. «Типы линий при конструировании».
43. «История 1 и 2 . «Обыкновенная история швейной машины»
44. «Порядок заправки нити в швейной машине»
45. «Регулировка строчки на швейной машине».
46. «Замена иглы в швейной машинке. Чистка машины.
47. «Уход за швейной машиной»
48. «Производство одежды».
49. «Какие существуют стили в одежде».
50. «Моделирование и конструирование одежды».
51. «Моделирование выкроек».
52. «Папка (ДПИ. Ремесла)».
53. «Орнамент».
54. «Лоскутная техника»
55. «Вязание крючком»
56. «Вязание спицами»
57. «Пищевая промышленность Краснодарского края».
58. «Животноводческая отрасль Краснодарского края».
59. «Текстильная промышленность Краснодарского края».

**Презентации:**

1. «Потребности и развитие технологии».
2. «Реклама».
3. «Цикл жизни технологии»
4. «Технологическая система»
5. Здоровье и проблемы рационального и безопасного питания.
6. Культура питания.
7. Значение сладких блюд в питании человека.
8. Питательная ценность мучных изделий.
9. Фартук, как элемент одежды.
10. Путешествие в мир тканей.
11. Волокна животного происхождения.
12. Снятие мерок.
13. Моделирование фартука.
14. Ручные работы. Инструменты и приспособления.
15. Машинные швы и их применение.
16. Машинные швы и строчки.
17. Изготовление выкройки юбки.
18. Моделирование прямой юбки.
19. Построение чертежа ночной сорочки.
20. Организация рабочего места при выполнении ручных работ.
21. Бюджет семьи.

**Учебно-практическое оборудование.**

1. Утюг электрический.
2. Гладильная доска напольная.
3. Манекен учебный.
4. Швейные машины.
5. Оверлок.
6. Ножницы «Зигзаг».
7. Линейки-закройщика.

8. Ножницы портновские.
9. Доска разделочная.

## 8. Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

В структуре планируемых результатов выделяются следующие группы:

1. Личностные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группой личностных результатов и раскрывают и детализируют основные направленности этих результатов. Оценка достижения этой группы планируемых результатов ведется в ходе процедур, допускающих предоставление и использование исключительно неперсонифицированной информации.

2. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с подгруппами универсальных учебных действий, раскрывают и детализируют основные направленности метапредметных результатов.

3. Предметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группами результатов учебных предметов, раскрывают и детализируют их.

Выпускник научится (базовый уровень)	Выпускник получит возможность научиться (повышенный уровень)
<b>5 класс</b>	
<b>Технологии домашнего хозяйства</b> - выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. - изготавливать декоративные изделия для оформления кухни и столовой.  <b>Электротехника</b> - самостоятельно изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.  <b>Технологии обработки конструкционных материалов</b> - организовать рабочее место учащегося для столярных работ, для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов; - читать и выполнять графическое изображение изделия; - разрабатывать и наносить рисунок на изделие; - размечать плоское изделие; - определять породы древесины; - характеризовать пиломатериалы и древесные материалы; - знать элементы пиломатериалов; - выполнять рациональные и безопасные	<b>Технологии домашнего хозяйства</b> - выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой; - выполнять декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.  <b>Электротехника</b> - находить и представлять информацию об истории электроприборов. - изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.  <b>Технологии обработки конструкционных материалов</b> - организовать рабочее место учащегося для столярных работ, для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов; - читать и выполнять графическое изображение изделия; - размечать плоское изделие; - разрабатывать и наносить рисунок на изделие; - определять породы древесины; - характеризовать пиломатериалы и древесные материалы; - знать элементы пиломатериалов; - выполнять рациональные и безопасные

<p>приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>- работать на швейной машине;</li> <li>- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul> <p><b>Художественные ремёсла</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> <p><b>Кулинария</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<p>приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>- определять основные стили в одежде и современные направления моды.</li> </ul> <p><b>Художественные ремёсла</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> <p><b>Кулинария</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;</li> <li>- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;</li> <li>- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</li> <li>- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;</li> <li>- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</li> <li>- соблюдать правила этикета за столом.</li> </ul>
<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и выполнять учебные технологические проекты;</li> <li>- выявлять и формулировать проблему;</li> <li>- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;</li> <li>- планировать этапы выполнения работ;</li> <li>- составлять технологическую карту изготовления изделия;</li> <li>- выбирать средства реализации замысла;</li> <li>- осуществлять технологический процесс;</li> <li>- контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> </ul>	<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;</li> <li>- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;</li> <li>- разрабатывать вариант рекламы для</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;</li> <li>- готовить пояснительную записку к проекту;</li> <li>- оформлять проектные материалы;</li> <li>- представлять проект к защите.</li> <li>- следовать технологии, в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>- проводить анализ потребностей в материальных продуктах;</li> <li>- анализировать принципы организации рекламы, способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности;</li> <li>- характеризовать рекламу как средство формирования потребностей.</li> </ul> <p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеризовать группы предприятий Краснодарского края;</li> <li>- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;</li> <li>- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории.</li> </ul>	<p>продукта труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> <li>- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии;</li> <li>- характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;</li> <li>- находить и представлять информацию о видах рекламы.</li> </ul> <p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;</li> <li>- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории.</li> </ul>
<b>6 класс</b>	
<p><b>Интерьер жилого дома</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять эскизы интерьера художественного оформления детской комнаты;</li> <li>- изготавливать декоративные изделия для оформления интерьера дома.</li> </ul> <p><b>Комнатные растения в интерьере</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.</li> <li>- разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.</li> <li>- выполнять уход за комнатными растениями.</li> </ul> <p><b>Технологии обработки конструкционных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды лесоматериалов и пороки древесины;</li> <li>- составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы;</li> <li>- конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов;</li> <li>- разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту;</li> <li>- изучать устройство токарного станка для</li> </ul>	<p><b>Интерьер жилого дома</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять эскизы интерьера художественного оформления детской комнаты;</li> <li>- выполнять декоративное оформление интерьера изделиями собственного изготовления.</li> </ul> <p><b>Комнатные растения в интерьере</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.</li> <li>- разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.</li> <li>- выполнять уход за комнатными растениями.</li> </ul> <p><b>Технологии обработки конструкционных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды лесоматериалов и пороки древесины;</li> <li>- составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы;</li> <li>- конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов;</li> <li>- разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту;</li> <li>- изучать устройство токарного станка для</li> </ul>

<p>вытачивания изделий из древесины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомиться с видами и свойствами металлического проката.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>- работать на швейной машине;</li> <li>- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul> <p><b>Художественные ремёсла</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> <p><b>Кулинария</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, заправочные супы отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<p>вытачивания изделий из древесины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомиться с видами и свойствами металлического проката.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</li> <li>- определять основные стили в одежде и современные направления моды.</li> </ul> <p><b>Художественные ремёсла</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> <p><b>Кулинария</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;</li> <li>- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;</li> <li>- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</li> <li>- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;</li> <li>- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол.</li> </ul>
<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и выполнять учебные технологические проекты;</li> <li>- выявлять и формулировать проблему;</li> <li>- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;</li> <li>- планировать этапы выполнения работ;</li> <li>- составлять технологическую карту изготовления изделия;</li> <li>- выбирать средства реализации замысла;</li> <li>- осуществлять технологический процесс;</li> <li>- контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;</li> </ul>	<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;</li> <li>- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;</li> <li>- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить пояснительную записку к проекту;</li> <li>- оформлять проектные материалы;</li> <li>- представлять проект к защите.</li> </ul> <p><b>Понятие технологии. Цикл жизни технологии.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- следовать технологии, в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>-объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения со способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;</li> <li>- характеризовать понятия «материальные технологии», «информационные технологии», «социальные технологии», «производственные технологии», «промышленные технологии», «технологии сельского хозяйства», с циклом жизни технологии;</li> <li>- находить и представлять информацию о различных технологиях.</li> </ul> <p><b>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-характеризовать технологическую систему как средством для удовлетворения базовых и социальных нужд человека;</li> <li>- приводить рассуждения о развитии технологических систем и последовательной передаче функций управления и контроля от человека технологической систем;</li> <li>- находить и представлять информацию о технологических системах.</li> </ul>	<p><b>Понятие технологии. Цикл жизни технологии.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы понятия технологи;</li> <li>- приводить рассуждения о цикле жизни технологии;</li> <li>- характеризовать понятия «материальные технологии», «информационные технологии», «социальные технологии», «производственные технологии», «промышленные технологии», «технологии сельского хозяйства», с циклом жизни технологии;</li> <li>- находить и представлять информацию о различных технологиях.</li> </ul> <p><b>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеризовать технологическую систему как средством для удовлетворения базовых и социальных нужд человека;</li> <li>- приводить рассуждения о развитии технологических систем и последовательной передаче функций управления и контроля от человека технологической систем;</li> <li>- находить и представлять информацию о технологических системах.</li> </ul>
<b>7 класс</b>	
<p><b>Технологии домашнего хозяйства</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять генеральную уборку кабинета технологии;</li> <li>- изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</li> <li>- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</li> <li>- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц;</li> <li>- выполнять эскизы интерьера художественного оформления детской комнаты;</li> </ul>	<p><b>Технологии домашнего хозяйства</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства;</li> <li>- изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.</li> <li>- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</li> <li>- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать декоративные изделия для оформления интерьера дома.</li> </ul> <p><b>Электротехника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</li> <li>- находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</li> <li>- рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.</li> </ul> <p><b>Технологии обработки конструкционных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять плотность древесины по объёму и массе образца;</li> <li>- разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера;</li> <li>- знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка;</li> <li>- переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладные работы на изделиях.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>- работать на швейной машине;</li> <li>- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul> <p><b>Художественные ремёсла</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> <p><b>Кулинария</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи;</li> <li>- выполнять современные стили в интерьере.</li> </ul> <p><b>Электротехника</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</li> <li>- находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</li> <li>- рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.</li> </ul> <p><b>Технологии обработки конструкционных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять плотность древесины по объёму и массе образца;</li> <li>- разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера;</li> <li>- знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка;</li> <li>- переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладные работы на изделиях.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</li> <li>- определять основные стили в одежде и современные направления моды.</li> </ul> <p><b>Художественные ремёсла</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> <p><b>Кулинария</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;</li> <li>- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;</li> <li>- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в</li> </ul>
--	---

<p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и выполнять учебные технологические проекты;</li> <li>- выявлять и формулировать проблему;</li> <li>- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;</li> <li>- планировать этапы выполнения работ;</li> <li>- составлять технологическую карту изготовления изделия;</li> <li>- выбирать средства реализации замысла;</li> <li>- осуществлять технологический процесс;</li> <li>- контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;</li> <li>- готовить пояснительную записку к проекту;</li> <li>- оформлять проектные материалы;</li> <li>- представлять проект к защите.</li> </ul> <p><b>Современные информационные технологии</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ потребностей в информационных продуктах;</li> <li>- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</li> <li>- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> <li>- оценивать характеристику современных информационных технологий актуальных управленческих, автоматизированных информационных технологий.</li> </ul> <p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> </ul> <p><b>Технологии и мировое хозяйство</b></p>	<p>них питательных веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;</li> <li>- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</li> <li>- соблюдать правила этикета за столом.</li> </ul> <p><b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;</li> <li>- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;</li> <li>- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul> <p><b>Современные информационные технологии</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ потребностей в информационных продуктах;</li> <li>- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</li> <li>- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> <li>- оценивать характеристику современных информационных технологий актуальных управленческих, автоматизированных информационных технологий.</li> <li>- находить и представлять информацию об автоматизированных информационных технологиях.</li> </ul> <p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;</li> <li>- характеризовать группы предприятий Краснодарского края.</li> </ul> <p><b>Технологии и мировое хозяйство</b></p>
---	--

<p>- оперировать понятием «мировое хозяйство», с закономерностями технологического развития;</p> <p>- находить и представлять информацию о закономерностях технологического развития.</p> <p><b>Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы</b></p> <p>- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов.</p> <p><b>Специфика социальных технологий</b></p> <p>- проводить и анализировать работу с общественным мнением, социальными сетями, технологией сферы услуг;</p> <p>- находить и представлять информацию о специфике работы социальных технологий</p> <p><b>Транспортная логистика</b></p> <p>- выявлять и формулировать транспортную логистику, оценивать регулирование транспортных потоков;</p> <p>-находить и представлять информацию о транспортных потоках в Краснодарском крае.</p> <p><b>Медицинские технологии. Электроника (фотоника)</b></p> <p>- называть и характеризовать медицинские технологии, электронику;</p> <p>- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские технологии;</p> <p>- находить и представлять информацию о современных медицинских технологиях, квантовых компьютерах, многофункциональных ИТ-инструментах.</p> <p><b>Компьютерное моделирование</b></p> <p>- определение характеристик и разработки материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</p> <p>- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</p> <p>- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</p> <p>- выполнять компьютерное моделирование и проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).</p>	<p>- оперировать понятием «мировое хозяйство», с закономерностями технологического развития;</p> <p>- находить и представлять информацию о закономерностях технологического развития.</p> <p><b>Условия реализации технологического процесса. Входы и выходы технологической системы</b></p> <p>- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</p> <p>- находить и представлять информацию о технологических процессах на производстве.</p> <p><b>Специфика социальных технологий</b></p> <p>- проводить и анализировать работу с общественным мнением, социальными сетями, технологией сферы услуг;- находить и представлять информацию о специфике работы социальных технологий</p> <p><b>Транспортная логистика</b></p> <p>- выявлять и формулировать транспортную логистику, оценивать регулирование транспортных потоков;</p> <p>-находить и представлять информацию о транспортных потоках в Краснодарском крае.</p> <p><b>Медицинские технологии. Электроника (фотоника)</b></p> <p>-получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины,</p> <p>- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины.</p> <p><b>Компьютерное моделирование</b></p> <p>- определение характеристик и разработки материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</p> <p>- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;</p> <p>- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;</p> <p>- выполнять компьютерное моделирование и проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).</p>
--	--

## **Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

### **При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **При выполнении практических работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;

- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

### При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется Самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных

	и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренном у при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

**При выполнении тестов, контрольных работ**

<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	90 - 100 % работы
<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	70 - 89 % работы
<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	30 - 69 % работы
<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	до 30% работы