

Муниципальный орган управления образованием  
управление образованием городского округа Красноуфимск

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №3»

Принято на педагогическом совете,  
протокол № 1 от «28» августа 2015 г.  
С изменениями:  
протокол № 6 от 07.12.2015г.

Утверждаю:  
директор МАОУ СШ 3  
приказ № 239 от «31» августа 2015г.  
С изменениями:  
приказ № 331/1 от «08» декабря 2015г.



  
А.А.Дубовская  
(директор образовательной организации)

# Рабочая программа Технология (девочки) основное общее образование

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету технология составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основе примерной программы по технологии, с учётом авторской программы О.А. Кожинной «Технология. Обслуживающий труд». 5-8 классы, - М.: Дрофа, 2013.

### **Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

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. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

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

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

собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

#### **Цели программы:**

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.

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

Учебная программа предмета «Технология», составлена с учетом полученных обучающимися при изучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Основным предназначением учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры обучающегося, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности знания основ наук.

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

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

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

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

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием **второго блока**, являются технологии проектной деятельности – это теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности.

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

Содержание **третьего блока** организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального

рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

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

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием примерной учебной программы по предмету «Технология» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

**Познакомятся с современными материальными, информационными и гуманитарными технологиями и перспективой их развития - это:**

- Потребности и технологии. 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. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.
- История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.
- Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.
- Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.
- Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.
- Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.
- Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии

для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

- Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.
- Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.
- Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.
- Современные промышленные технологии получения продуктов питания.
- Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков
- Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.
- Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.
- Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии
- Технологии в сфере быта.
- Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.
- Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.
- Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.
- Культура потребления: выбор продукта / услуги.

### **Познакомьтесь с формированием технологической культуры и проектно-технологическим мышлением – это:**

- Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.
- Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.
- Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.
- Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование.

Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования*. Виды движения. Кинематические схемы

- Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.
- Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.
- Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.
- Опыт проектирования, конструирования, моделирования.
- Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей.
- Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.
- Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*
- Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.
- Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).
- Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).
- Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».
- Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
- Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.
- Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).
- Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и

сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)<sup>1</sup>.

- Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.
- Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.
- Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.
- Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

**Познакомятся с построением образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения – это:**

- Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях
- высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.
- Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».
- Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.
- Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

**Овладеют:**

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
  - навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
  - основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
  - умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
  - умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
  - навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
-

- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

С учетом требований стандарта образования по технологии значительный объем учебного времени отводится на проектные и творческие работы.

Исходя из необходимости учета потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

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

В программе предусмотрено выполнение обучающимися технических творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в образовательную деятельность с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия (потребительной стоимости), которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ, выполнение проектов. Все виды практических работ в учебной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, графических, расчетных и проектных операций.

Лабораторно-практические работы выполняются преимущественно по материаловедению, а также по разделу «Машиноведение». Такие работы могут проводиться по разделам «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» и «Электротехнические работы» при наличии необходимого учебного оборудования.

Для практических работ, в соответствии с имеющимися возможностями, выбирается такой объект, образовательная деятельность или тема проекта для обучающихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом должна учитываться посильность объекта труда для обучающегося соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

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

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать технологическую практику обучающихся за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически она может быть связана с ремонтом классного оборудования, школьных помещений и их санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др.

Содержание обучения черчению и графике, которое задано обязательным минимумом, в программе представлено двумя вариантами. Сведения и практические работы по черчению и графике, как компонент содержания, введены почти во все технологические разделы и темы программы. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательной деятельности на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

### **3.Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане**

В основной школе технология изучается с 5-го по 8-й класс.

В 5, 6 классах 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

В 7, 8 классах по 35 учебных часов из расчета 1 час в неделю

### **4.Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

**Личностными результатами** освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

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

**Метапредметными результатами** освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- планирование образовательной познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в образовательной деятельности моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

#### **В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### **В мотивационной сфере:**

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

#### **В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

#### **В коммуникативной сфере:**

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

#### **В физиолого-психологической сфере:**

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

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

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобмёточных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит обучающихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

## **5.Содержание учебного предмета**

### **Кулинария**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений.

Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов.

Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Организация рабочего места.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде.

Выбор индивидуального стиля в одежде.

Моделирование простейших видов швейных изделий.

Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях.

Выполнение ручных и машинных швов.

Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.

Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

### **Растениеводство**

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Характеристика основных типов почв. Чтение почвенных карт. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Машины,

механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей. Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая. Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов.

Выращивание растений рассадным способом. Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение.

Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве.

Развитие растениеводства в регионе. Правила безопасного труда в растениеводстве. Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

### **Электротехнические работы**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии.

Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем. Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью вращения. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты.

Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования.

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### **Технологии ведения дома**

#### **Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.

Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ.

Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Использование основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий.

**Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила безопасного пользования бытовой техникой.**

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

**Черчение и графика**

Организация рабочего места для выполнения графических работ. Условно-графическое отображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

**Современное производство и профессиональное образование**

Сферы современного производства.

Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования.

Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

**6. Тематическое планирование учебного предмета «Технология»  
5 класс**

№	Тема урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
<b>Кулинария (16 ч)</b>			
1-2	Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена	<p>Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.</p> <p>Общие правила приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p>
3-4	Физиология питания. Общие сведения о витаминах	<p>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</p> <p>Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств.</p> <p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.</p>	<p>Изучение основ физиологии питания человека.</p> <p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов</p>
5-6	Сервировка стола к	Производственные технологии. Промышленные технологии.	Сервировка стола к завтраку.

	<p>завтраку. Складывание салфеток</p>	<p>Технологии сельского хозяйства. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. подача горячих напитков. Правила поведения за столом. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.</p>	<p>Складывание салфеток различными способами. Работа в бригаде.</p>
7-8	<p>Бутерброды, горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков</p>	<p>Нанотехнологии: новые принципы получения продуктов с заданными свойствами. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. подача к столу. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.)</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербродах. Дегустация бутербродов. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работ в бригаде.</p>

		<p>Способы заваривания чая и трав.</p> <p>Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Приспособления для размола зерен кофе. Приспособления для размола зерен кофе.</p> <p>Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.</p>	
9-10	<p>Блюда из яиц.</p> <p>Приготовление омлета</p>	<p>Биотехнологии. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.</p>	<p>Участие в осуждении способов определения свежести яиц.</p> <p>Приготовление блюда из яиц.</p> <p>Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в бригаде</p>
11-12	<p>Блюда из сырых овощей.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей</p>	<p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы.</p> <p>Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p>	<p>Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.</p> <p>Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей.</p> <p>Обсуждение способов экономного расходования продуктов.</p> <p>Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Обработка точности и координации движений при выполнении приемов</p>

		<p><b><i>Механическая обработка овощей</i></b>          Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).          Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (переработка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p><b><i>Приготовление блюд из сырых овощей</i></b>          Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей. .</p>	<p>нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей.</p>
13-14	<p>Блюда из вареных овощей.          Приготовление винегрета</p>	<p><b><i>Приготовление блюд из вареных овощей</i></b>          Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерирование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, а пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.)          Преимущества и недостатки различных способов варки.          Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки</p>	<p>Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.)          Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.          Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах,</p>

		<p>овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>консистенция, внешний вид). Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Работа в бригаде. Приобретение навыков уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p>
15-16	Заготовка продуктов	<p>Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т.п. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов</p>	<p>Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов заготовки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике</p>
<p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)</b> <b>Элементы материаловедения (4 ч)</b></p>			
17-18	Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна	<p>Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы). Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен).</p>	<p>Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p>

19-20	Производство ткани. Основные свойства тканей	Способы их получения и свойства натуральных волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях	Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе. Оформление результатов исследований
<b>Ручные работы (2 ч)</b>			
21-22	Прямые стежки. Выполнение ручных стежков, строчек, швов	Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Правила безопасной работы с колющими инструментами	Выполнение ручных стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок
<b>Элементы машиноведения (6 ч)</b>			
23-24	Швейная машина. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Выполнение строчки на бумаге	Бытовая техника и ее развитие. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Виды проводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки (виды передач вращательно движения). Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной машине	Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Отработка точности движения и координации при выполнении строчек а бумаге по намеченным линиям
25-26	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей	Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей	Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.
27-28	Назначение основных узлов швейной машины. Выполнение машинных строчек	Назначение основных узлов швейной машины. Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на	Изучение устройства современной машины. Выявление видов передач вращательного движения, применяемые в швейных машинах.

		определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом. Виды машинных швов	Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки, обратным ходом машины. Виды машинных швов, условные обозначения. Терминология. Влажно-тепловая обработка
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий (рабочей одежды) (6ч)</b>			
29-30	Виды фартуков. Снятие мерок для изготовления фартука	Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы представления технической и технологической информации. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности женской и детской фигуры. Фигура человека и ее измерения. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Профессия «закройщик»	Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенности фигур и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.
31-32	Построение чертежа в М 1:4 и в натуральную величину	Общие правила построения чертежей швейных изделий. Последовательность построения чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам	Построение чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам
33-34	Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою	Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия «модельер»	Моделирование фартука. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою
35-36	Подготовка ткани к	Техническое задание. Технические условия. Технологическая	Выбор способа подготовки ткани к

	раскрою. Обмеловка и раскрой швейного изделия	карта. Подготовка ткани к раскрою (декотировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком, в клетку, полоску. Инструменты и приспособления для раскрою. Обмеловка и раскрой ткани. Профессия «закройщик». Правила техники безопасности труда	раскрою. Выполнять экономную раскладку деталей выкройки на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Выполнение безопасных приемов труда
37-38	Обработка нижней части фартука швом вподгибку закрытым срезом	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка складок. Профессия «швея». Оборудование рабочего места при работе на швейной машине	Чтение технологической документации по обработке боковых и нижнего среза фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Выполнение безопасных приемов труда
39-40	Обработка бретелей и нагрудника	Обработка бретелей и соединение с нагрудником. Поузловая обработка деталей фартука. Оборудование рабочего места при работе на швейной машине	Чтение технологической документации по обработке бретелей и соединения их с нагрудником. Выполнение безопасных приемов труда
41-42	Изготовление и оформление карманов	Оформление карманов и обработка карманов. Оборудование рабочего места при работе на швейной машине	Изготовление и оформление карманов. Выполнение безопасных приемов труда
43-44	Соединение карманов с основной деталью фартука	Пouzловая обработка: соединение карманов с основной деталью фартука. Оборудование рабочего места при работе на швейной машине	Соединение карманов с основной деталью фартука (выполнение безопасных приемов труда)
45-46	Соединение деталей фартука. Сборка изделия	Соединение нагрудника, основной детали и пояса. Оборудование рабочего места при работе на швейной машине	Чтение технологической документации по соединению нагрудника, основной детали и пояса. Выполнение безопасных приемов труда
47-48	Влажно-тепловая обработка фартука. Контроль и оценка	Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.	Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.

	качества готового изделия	Контроль качества изделия	Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (6 ч)</b>			
49-50	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Профессии связанные с художественными промыслами. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции вышивки. Композиция в вышивке. Определение места и размера рисунка. Разметка и способы перевода рисунка, на ткани. Подбор игл и ниток. Вдевание нитки в иголку, заправка изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узелка	Анализ особенностей декоративного искусства России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно. Разработка эскиза, вышивание метки монограммы стебельчатым швом. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука. Салфетки
51-52	Орнамент. Символика в орнаменте	Орнамент в вышивке. Способы изменения размера рисунка. Подготовка пасты мулине к работе Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора.	Изготовление образцов простейших ручных швов, вышивка по рисованному контуру. Перевод рисунка на ткань различными способами
53-54	Применение вышивки в народном и современном костюме	Отделка изделий вышивкой. Законы восприятия цвета: яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками	Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группах
<b>Технология ведения дома. Интерьер кухни-столовой (4 ч)</b>			
55-56	Интерьер, планировка кухни-столовой	Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Изготовление макета кухни,

		Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой	столовой (по выбору)
57-58	Бытовые электроприборы на кухне	Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Бытовые электроприборы на кухне. Посуда, приборы для сервировки. Чистка посуды. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляций, воздухоочистителей	Оборудование кухни. Газовые электроплиты, СВЧ-печи. Правила безопасного труда при кулинарных работах. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи
<b>Творческие, проектные работы (10 ч)</b>			
59-60	Творческий проект. Этапы выполнения проекта. Поисковый этап	Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Определить проблему. Выбрать тему проекта, обосновать необходимость изготовления проектного изделия	Выбрать тему проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Требования к проектируемому изделию. Выбор оптимального варианта выполнения проекта
61-62	Технологический этап Планирование изготовления изделия	Конструкция изделия. Изготовление изделия. Материалы и инструменты. Организация рабочего места. Изготовить изделие, соблюдая правила безопасной работы	Поиск информации. Способы изображения конструкции изделия. Схемы, рисунки, эскизы, чертежи. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.
63-64	Выполнение проекта. Изготовление изделия	Изготовление изделия. Технологическая карта. Расчет затрат на изготовление изделия.	Контроль деятельности на каждом этапе. Изготовление изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление
65-66	Аналитический этап. Самоанализ. Оценка	Провести испытание изделия. Провести анализ, что получилось, а что нет. Подготовиться к защите проекта	Выполнить пояснительную записку к проекту. Подготовить презентацию

	изделия		к проекту
67-68	Защита проекта	Защита творческого проекта	Публичная защита перед обучающимися класса творческого проекта.
69-70	Часы для повторения	Итоговое повторение	

**Тематическое планирование « Обслуживающий труд» 6 класс - проект**

№	Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
<b>Кулинария (16 ч)</b>			
1-2	Инструктаж по ТБ и ПБ. Физиология питания . Сервировка стола к ужину	<p>Медицинские технологии. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах.</p> <p>Содержание и организация обучения технологии в текущем году.</p> <p>Организация труда в кабинете технологии. Первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Значение солей кальция, калия, железа, йода. Суточная потребность в солях. Белки, жиры, углеводы; калорийность пищи, микроорганизмы, первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>Сервировка стола к ужину. Правила помещения за столом и пользование приборами</p>	<p>Правила безопасной работы в кабинете технологии. Организация рабочего места. Физиология питания.</p> <p>Определение качества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение качества пищевых продуктов, оказание первой медицинской помощи.</p> <p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к ужину. Подбирать столовые приборы и посуду.</p> <p>Составлять меню для ужина.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления ужина.</p> <p>Выполнять сервировку стола, овладевая навыками эстетического оформления стола. Поиск и презентация информации о содержании пищевых продуктов микроэлементами</p>
3-4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Признаки доброкачественности молочных продуктов	<p>Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).</p> <p>Домашние животные, молоко которое используется в пище</p>	<p>Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Определение качества молока органолептическим и лабораторным методами. Кипячение и пастеризация молока.</p> <p>Органолептическая оценка качества</p>

		человека (коровы, козы, овцы, буйволы, верблюды, самки яка, важенки, северный олень, самка зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Изменение состава молока при нагревании	молочных продуктов. Работа в группе. Осваивать безопасные приемы труда
5-6	Технология приготовления блюд из молока. Приготовление рисовой каши	Технологии сельского хозяйства. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд (молоковарка, мультиварка). Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, йогурт и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши. Условия и сроки хранения простокваши. Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибов. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления	Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группах. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Работа в группах. Осваивать безопасные приемы труда
7-8	Блюда из рыбы. Пищевая ценность рыбы. Приготовление припущенной рыбы	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных	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.

		продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Работа в группах
9-10	Технология приготовления изделий из жидкого теста. Приготовление блинов	Значение изделий из теста в питании человека. Виды жидкого теста и изделия из него. Основные ингредиенты для приготовления блюд и изделий из теста. Требования к их качеству. Виды разрыхлителей. Технология приготовления блюд из теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечка блинов	Анализ рецептуры. Механическая обработка муки. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Сервировка чайного стола. Работа в группах. Осваивать безопасные приемы труда
11-12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление макаронных изделий с сыром	Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш: запеканки, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет, биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие в их витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке из круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке	Определение доброкачественных круп, бобовых и макаронных изделий. Экспериментальное определение оптимального соотношения круп и жидкости при варке гарнира из круп. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий.

		<p>каш различной консистенции и гарниров. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу</p>	<p>Определение консистенции блюда.</p> <p>Работа в группах. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями. Работа в группах</p>
13-14	<p>Приготовление обеда в походных условиях.</p> <p>Расчет качества, состава и стоимости продуктов для похода</p>	<p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.</p> <p>Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия</p>	<p>Определение доброкачественности пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе</p>
15-16	<p>Заготовка продуктов.</p> <p>Квашение капусты</p>	<p>Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.)</p> <p>Квашение капусты.</p> <p>Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинковка). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправы в тару. Пропорции соли и приправ квашения капусты.</p> <p>Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.</p> <p>Засолка огурцов и томатов.</p> <p>Механическая обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке</p>	<p>Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.</p> <p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка капусты. Работа в группах.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда</p>

		(укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной спелости зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.	
<b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>			
17-18	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон	Современные материалы. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевое и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительная характеристика свойств хлопчатобумажные, льняных, шелковых и шерстяных тканей	Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах тканей. Распознавание видов тканей. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследования
<b>Элементы машиноведения (4 ч)</b>			
19-20	Регуляторы швейной машины. Правила техники безопасности. Регулировка качественной машинной строчки	Промышленные технологии. Механизмы преобразования движения. Назначение устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки	Поиск и презентация информации о швейных машинах. Анализ конструкции швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др.

			Выполнение безопасных приемов труда
21-22	Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной	Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка	Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида обрабатываемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Работа в группе. Выполнение безопасных приемов труда
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)</b>			
23-24	Форма, силуэт, стиль. Виды поясных изделий. Конструкции юбок	Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в costume. История появления юбки. Юбки в национальном costume. Понятие о форме, силуэте, стиле. Понятие о видах поясной одежды. Требования предъявляемые к легкой женской одежде: эксплуатационные, гигиенические, эстетические, экономические	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Виды поясных изделий. Эксплуатационные, гигиенические, эстетические, экономические требования к ним. Разновидности юбок по форме, силуэту, стилю. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
25-26	Правила снятия мерок. Прибавки к меркам. Построение чертежа юбки в М 1:4	Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Прибавки на свободу облегания. Построение чертежа изделия в М 1:4	Снимать мерки с фигур человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж в М 1:4 и оформлять
27-28	Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам	Последовательность построения чертежа юбки по своим меркам. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых	Изготовление выкройки юбки. Выбирать прибавки с учетом вида и назначения изделия, силуэта, ткани
29-30	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою	Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок. Выбор индивидуального стиля одежды в зависимости от особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою	Поиск информации о современных направлениях моды. Использование зрительных иллюзий. Выполнять моделирование юбок разных видов.

			<p>Вносить изменения в чертеж юбки в соответствии с выбранным фасоном, подбирать ткань для изделия.</p> <p>Выполнять расчет расхода ткани на изделие. Правила подготовки выкройки к раскрою. Знакомство с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>
<b>Технология изготовления поясных изделий (14 ч)</b>			
31-32	Особенности раскладки выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой ткани	<p>Составление технологической карты известного технологического процесса. Изготовление юбки по заданному алгоритму.</p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани к в летку, в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Качество кроя. Правила безопасной работы с иглами, булавками, ножницами</p>	<p>Выполнять подготовку ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек а ткани, обмеловку с учетом припусков а швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия из ткани и подготавливать их к обработке. Овладевать безопасными приемами труда</p>
33-34	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	<p>Технологическая последовательность изготовления изделия п индивидуальному плану. Подготовка изделия к примерке: сметывание вытачек, боковых срезов, заметывание нижнего и верхнего срезов, застежки в левом боковом шве. Правила безопасной работы</p>	<p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке: перенос линий выкройки на деталях кроя с помощью прямых колеровальных стежков, сметывание, заметывание. Овладевать безопасными приемами труда.</p>
35-36	Примерка юбки выявление дефектов и их исправление	<p>Правила поведения примерки поясного изделия. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Уточнение линий после примерки, перенос меловых линий на симметричные и парные детали</p>	<p>Проводить примерку поясного изделия. Устранять дефекты после примерки. Профессия закройщик</p>
37-38	Стачивание деталей изделия. Обработка застежки в боковом шве	<p>Стачивание и влажно-тепловая обработка вытачек, складок, боковых срезов, обметывание ручными петельными стежками, зигзагообразной строчкой, на обметочной машине. Виды застежек. Способы обработки застежки-молнии. Применения лапки для настрачивания припусков на тесьму застежки-молнии. Правила безопасной работы. Способы контроля качества работ</p>	<p>Правила стачивания вытачек, складок, боковых срезов. Обработка застежки различными способами.</p> <p>Осуществлять самоконтроль, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приемами труда</p>

39-40	Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки притачными поясом	Обработка притачного пояса с прокладкой. Уточнение верхнего среза юбки и изменение ее длины. Приметывание, притачивание пояса, настрачивание верхней части пояса на юбку. Приутюживание пояса. Обработка застежки на петлю и пуговицу или крючок и петлю. Приемы контроля качества. Правила безопасной работы	Обработка пояса с прокладкой, обработка петли на поясе, пришивание пуговицы или петель и крючков индивидуальный выбор. Овладеть безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль выполняемых операций
41-42	Выравнивание низа изделия. Обработка нижнего среза юбки	Уточнение длины юбки и выравнивание низа изделия. Способы и последовательность обработки нижнего среза юбки. Приемы контроля качества. Правила безопасной работы	Правила уточнения длины юбки и выравнивания низа изделия. Обработка низа изделия в зависимости от фасона, модели, ткани. Овладеть безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль выполняемых операций
43-44	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества изделия	Окончательная отделка изделия: чистка и влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия. Правила безопасной работы с утюгом	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладеть безопасными приемами труда
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)</b>			
45-46	Художественные ремесла. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве	Традиционные виды художественных ремесел. Краткие сведения из истории. Создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлением современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Работа в группе. Организация рабочего места
47-48	Симметрия и асимметрия в композиции. Материалы для лоскутного шитья	Симметрия и асимметрия в композиции лоскутного шитья. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнур, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвет, фактуре и рисунку). Шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Инструменты, приспособления.	Подбор лоскутов ткани соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистому составу. Работа в группе. Организация рабочего места

49-50	Изготовление шаблонов. Технология соединения деталей	Шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Инструменты, приспособления. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов	Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Работа в группе. Организация рабочего места. Работа в группе
51-52	Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья	Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья. Правила техники безопасности с колющими, режущими инструментами, утюгом и швейной машине	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Организация рабочего места. Выполнение безопасных приемов труда. Работа в группе
53-54	Изготовление прихватки. Отделка	Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья. Правила техники безопасности с колющими, режущими инструментами, утюгом и швейной машине	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Организация рабочего места. Выполнение безопасных приемов труда. Работа в группе. Обсуждение наиболее удачных работ. Организация выставки
<b>Технология ведения дома. Интерьер кухни-столовой (2 ч)</b>			
55-56	Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры. Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения. Уборка помещений. Декоративное оформление окон, дверей. Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи. Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон. Компьютерное моделирование. Профессии, связанные с декоративным оформлением помещения.	Декорирование окон, дверей тканью. Изготовление занавесок для квартиры штор, гардин, портьер, ламбрекенов.
<b>Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью (2 ч)</b>			
57-58	Удаление пятен с одежды. Способы ремонта одежды. Уход за обувью	Технологии сферы услуг. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами,	Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды. Условные обозначения режимов эксплуатации швейных изделий. Уход за обувью.

		апликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка помещения	Работа в группе
<b>Электротехнические работы (2 ч)</b>			
59-60	Общее понятие об электрическом токе. Электроустановочные изделия	<p>Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Производство и потребление энергии в регионе проживания, профессии в сфере энергетики. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Технические характеристики лампы накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии в быту</p>	<p>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<b>Творческие и проектные работы (10 ч)</b>			
61-62	Краткая формулировка задачи проекта. Критерии которым должно удовлетворять изделие	<p>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах</p>	Определение целей и задач проектной деятельности, критериев, которым должно удовлетворять изделие
63-64	Выбор идеи. Планирование изготовления изделия	Составные части годового творческого проекта. Планирование изготовления изделия	Выполнение творческого проекта в соответствии с планом изготовления выбранного изделия
65-66	Изготовление изделия с текущим контролем качества. Экономическая оценка выполненного изделия	Изготовление изделия с текущим контролем качества, внесение изменений в конструкцию и технологию. Экономические расчеты на изготавливаемое изделие	Изготовление изделия самостоятельно. Выполнение расчетов затрат на изготовление изделия.
67-68	Самоанализ. Оценка	Испытание изделия. Анализ по выполненной деятельности.	Оформление пояснительной записки к

	изделия защита проекта	Подготовка презентации, пояснительной записки, доклад для защиты творческого проекта	творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта
69-70	Часы для повторения	Итоговое повторение.	

**Тематическое планирование « Обслуживающий труд» 7 класс- проект**

№	Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
<b>Кулинария (16 ч)</b>			
1-2	Инструктаж по ТБ и ПБ. Физиология питания .	Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Изучение состава экспресс лаборатории для определения качества пищевых продуктов
3-12	Изделия из теста	Промышленные технологии. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей вареников. Приготовление вареников с начинкой. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Составление

			рецептурного альбома блюд из теста.
13-14	Сладкие блюда и десерты	<p>Производственные технологии. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.</p>	<p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд.</p>
15-16	Заготовка продуктов	<p>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром</p>	<p>Определение доброкачественности продуктов. Поиск рецептов приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление варенья. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами.</p>
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>			

<b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>			
17-18	Свойства тканей из искусственных волокон.	Современные материалы. Технологии получения материалов. Биотехнологии. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Современные информационные технологии.	Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований
<b>Элементы машиноведения (2 ч)</b>			
19-20	<b>Элементы машиноведения</b>	Технологии ремонта. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и « южной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)</b>			
21-22	<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</b>	Современные промышленные технологии изготовления одежды. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизы и чертежи. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись

		<p>в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Способы представления технической информации. Профессии в сфере технологии изготовления и моделирования одежды.</p>	<p>результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>
<b>Технология изготовления поясных изделий (14 ч)</b>			
29-42	<b>Технология изготовления поясных изделий</b>	<p>Способы представления технологической информации. Технологическая карта. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.</p>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения</p>

			<p>отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p> <p>Перевод контурных и контрольных линий</p> <p>выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и</p> <p>выполнение образцов поузловой обработки</p> <p>швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей</p> <p>и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Поиск информации о современных направлениях моды.</p> <p>Разработка эскизов различных моделей</p> <p>женской одежды.</p> <p>Моделирование выбранного фасона швейного изделия.</p> <p>Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств</p>
--	--	--	---

			ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)</b>			
43-52	<b>Вязание крючком</b>	Производственные технологии автоматизированного производства. Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод
<b>Технология ведения дома. (4 ч)</b>			
53-56	<b>Эстетика и экология жилища</b>	Электроприборы. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской: комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Экология жилья. Подбор на основе рекламной информации современной типовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями
<b>Электротехнические работы (2 ч)</b>			
57-58	<b>Электроосветительные</b>	Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.	Поиск информации и анализ технических

	<b>электронагревательные приборы. Электроприводы</b>	Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Пути экономии и электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.	характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре
<b>Творческие и проектные работы (10 ч)</b>			
59-68	<b>Творческие и проектные работы</b>	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.	Оформление пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта
69-70	Часы для повторения (69-70)	Итоговое повторение.	

**Тематическое планирование « Обслуживающий труд» 8 класс - проект**

№	Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
<b>Кулинария (5 ч)</b>			

1	<b>Физиология питания</b>	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность, пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.	Изучение основ физиологии питания человека
2	<b>Блюда из птицы</b>	Технологии сельского хозяйства. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд
3	<b>Блюда национальной кухни</b>	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.	Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем
4	<b>Сервировка стола</b>	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к	Оформление обеденного стола. Украшение

		<p>качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.</p>	<p>блюд. Украшение стола салфетками</p>
5	<p><b>Заготовка продуктов.</b> <b>Упаковка пищевых продуктов</b></p>	<p>Хранение продовольственных продуктов. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.</p>	<p>Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара</p>
<p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b> <b>Элементы материаловедения (4 ч)</b></p>			
6-9	<p><b>Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом</b></p>	<p>История развития технологи одежды. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную</p>

		<p>свободу облегания.</p> <p>Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.</p>	<p>величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет по формулам отдельных элементов</p> <p>чертежей швейных изделий.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>
<b>Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)</b>			
10-16	<b>Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом</b>	<p>Развитие потребностей и развитие технологий. Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Реклама. Принципы организации рекламы готового изделия.</p>	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p>
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (5 ч)</b>			
17-21		<p>Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Технология в контексте производства. Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.</p>	<p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на</p>

		<p>Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины. Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.</p>	<p>ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>
<b>Технология ведения дома. (4 ч)</b>			
22-24	<b>Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов</b>	<p>Потребности. Иерархия потребностей. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.</p>	<p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.</p>
25	<b>Ремонт помещений</b>	<p>Технологии в сфере быта. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов,</p>	<p>Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.</p>

		элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.	
<b>Электротехнические работы (1 ч)</b>			
26	<b>Электротехнические устройства</b>	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.	Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью
<b>Современное производство и профессиональное образование (3ч.)</b>			
27-28	<b>Сферы производства и разделение труда</b>	Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Характеристики современного рынка труда. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам.	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Знакомство с технологической культурой современного производства. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ

		Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».	предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства
<b>Творческие и проектные работы (6 ч)</b>			
29-35	<b>Творческие проекты</b>	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.	Сервировка праздничного стола. Изготовление сувениров и изделий в технике валяния. Выполнение эскиза жилой комнаты

## **7. Описание учебно – методического и материально – технического обеспечения образовательной деятельности.**

**Раздел «Кулинария»** - один из основных в курсе «Технология». На занятиях в кабинете кулинарии обучающиеся последовательно изучают все технологические этапы приготовления кулинарных блюд от хранения и первичной обработки сырья до приготовления пищи и её потребления. В кабинете выделены 3 функциональные зоны: зона теоретической подготовки (где обучающиеся получают теоретические знания), кухня-лаборатория (где обучающиеся выполняют практические работы), обеденная зона (где проходит дегустация приготовленных блюд). В зоне теоретической подготовки у каждой учащейся имеется свое место; стол учителя; стол с видеомэгагнитофоном, видеоплеером, телевизором; классная - магнитная доска; у входа в кабинет – умывальник для мытья рук. Для демонстрации экранных пособий проекционную аппаратуру и экран переносят из мастерской по обработке ткани. При выполнении практических работ класс делится на 3 бригады, у каждой бригады своё рабочее место. Каждое из этих мест рассчитано на 3-5 человек, что создает условия для участия в разнообразных видах деятельности каждого члена бригады. Кухня-лаборатория оснащена всем необходимым оборудованием и приспособлениями для обработки пищевых продуктов. В обеденной зоне расположены обеденные столы и зеленый уголок, который создает уют и располагающую обстановку для приёма пищи и проведения праздников. В оборудование общего назначения, имеющееся в кабинете кулинарии, входят: холодильник, микроволновая печь, шкафы с чайной и столовой посудой.

### **Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Кулинария»:**

Таблицы: «Консервирование», «Приготовление первых блюд», «Холодные блюда», «Выпечка», «Приготовление вторых блюд из мяса».

Инструкционные карты по приготовлению блюд:

5 класс – по разделу программы;

6 класс – по разделу программы;

7 класс – по разделу программы.

Контрольные задания (в тестовой форме).

Кассеты, диски кулинарных рецептов, украшений праздничного стола.

Карточки инструктажа по технике безопасности и санитарной гигиены.

**Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома»** также являются основными разделами в курсе «Технология». Знакомство и работа по этим разделам проходит в кабинете обработки ткани. Кабинет разделен на 2 функциональные зоны: рабочее место учителя, рабочие места обучающихся индивидуального и коллективного пользования.

Индивидуальные рабочие места обучающихся оборудованы с учетом их возрастных особенностей и располагаются в кабинете таким образом, чтобы свет падал с левой стороны.

Рабочие места коллективного пользования. Отдельные столы, на которые устанавливаются швейные машины.

Рабочее место учителя включает: учительский стол, демонстрационный стол, классную - магнитную доску.

**Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома»:**

Для ручной обработки ткани в кабинете имеются инструменты и приспособления: иглы ручные, ножницы, булавки с колечком, наперстки, резцы портновские.

Для конструирования и моделирования швейных изделий предусмотрены выкройки в натуральную величину, а для построения выкройки в масштабе 1:4 линейки

закройщика - К. Для снятия мерок обучающиеся используют сантиметровые ленты, где учатся приёмам снятия мерок, работая в парах.

Для изучения тем по материаловедению и проведению лабораторных работ в кабинете имеются образцы волокон, лупы текстильные с семикратным увеличением. Инструкционные карты по технологии обработки швейных изделий: 5 кл., 6 кл., 7 кл.

Технология обработки фартука – 5 класс.

Технология обработки поясного изделия – 6 класс.

Технология обработки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом – 7 класс.

Пособия по моделированию изделий.

Интерьер дома – образцы оформления интерьера кухни, гостиной, дизайн окон, комнатные растения.

Образцы творческих проектных работ обучающихся.

Диски с презентациями.

Материалы, способствующие профессиональной ориентации обучающихся.

Контрольные задания (тесты). Карточки инструктажа по технике безопасности в кабинете обработки ткани.

### **Контрольно - измерительные материалы.**

**5 класс** Тесты (папка №1).

**6 класс** Тесты (папка № 2)

**7 класс** Тесты (папка № 3)

**8 класс** Тесты (папка № 4).

**Олимпиадные работы 5-11 классы** (папка № 6)

### **Учебно-методическое обеспечение программы.**

#### **Используемые учебники:**

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

#### **5 класс**

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кулакова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).

#### **6 класс**

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая, Е. Н. Кулакова, Н. Б. Рыкова).

#### **7 класс**

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая и др.).

### 8 класс

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, А. А. Карачев и др.).

Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2012. – 254 с.; ил.

### Дополнительная литература для обучающихся.

1. Андреева А. Ю. Русский народный костюм. Путешествие с севера на юг. Санкт-Петербург «Паритет». 2005г. – 256 с.
2. Вешкина О. Декупаж. Креативная техника для хобби и творчества. М.: «Эксмо» 2008 г. 240 с.
3. Гильман Р. А. Художественная роспись ткани. М.: Владос. 2005 г. – 58 с.
4. Даль В. И. Иллюстрированный толковый словарь русского языка, современное написание. М.: «АСТ. Астрель. Хранитель». 2006г. – 650 с.
5. Журналы мод, по рукоделию.
6. Костикова И. Ю. Школа лоскутной техники. М.: «Культура и традиции». 1997г. 105 с.
7. Основы моделирования, кройки и шитья. М.: Издательство «Сталкер» 2005г. – 287 с.
8. Таран Р. Ф. Лоскутная фантазия. Художественная аппликация. М.: Издательство «АСТ» 2007г. - 207 с.
9. Терещенко А. В. История культуры русского народа. М.: «Эксмо» 2007г. – 736 с.
10. Уют в вашем доме. Шторы. М.: Издательство «Внешсигма». 2000г – 304 с.
11. Хелен Пирс. Объемная вышивка. М.: Издательский дом. «Ниола 21-й век» 2000г. – 112 с.

### Литература для учителя

1. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд». 5-8 классы, \_М.: дрофа, 2013.
2. Государственные образовательные стандарты
3. Кожина О.А. Обслуживающий труд. 5 кл. метод. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожиной, Е.Н. Кудачовой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд»-М. Дрофа, 2015.
4. Кожина О.А. Обслуживающий труд. 6 кл. метод. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожиной, Е.Н. Кудачовой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд»-М. Дрофа, 2015.

5. Кожина О.А. Обслуживающий труд.7 кл. метод. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н. Кудакковой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Ослуживающий труд»-М. Дрофа, 2015.
6. Кожина О.А. Обслуживающий труд.8 кл. метод. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н. Кудакковой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Ослуживающий труд»-М. Дрофа, 2015.
7. Матяш Н.В. Проектная деятельность младших школьников.–М.: Вентана–Граф, 2004. – 112 с.
8. Меренков А. В. Самоопределение в сфере образования и профессиональной деятельности. Программа для 5-7 классов. Екатеринбург. Центр «Учебная книга». 2006 г. – 105 с.
9. Павлова М.Б. Метод проектов в технологическом образовании школьников. – М.: Вентана – Граф,2003. – 201 с.
10. Пряжников Н. С. Профорентация в школе: игры, упражнения, опросники. 8-11 классы. М., «Вако» 2005 г. – 288 с.
11. Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. Л. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 классы. М., Издательство «Просвещение» 2006 г. -239 с.
12. Учебное электронное издание. Методические рекомендации преподавателям по курсу «Технология» 5-9 класс.

#### **Технические средства обучения.**

1. Компьютер.
2. Принтер.
3. Цифровые образовательные ресурсы с сайтов:  
<http://school-collection.edu.ru/>; <http://www.it-n.ru>; <http://www.viki.rdf.ru>; [proshkolu.ru](http://proshkolu.ru);  
 Образовательный портал «Азбука.kz» [noreply+feedproxy@google.com](mailto:noreply+feedproxy@google.com);"PwPt.ru"  
[noreply@pwpt.ru](mailto:noreply@pwpt.ru)

### **8.Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»** **Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

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;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 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, их востребованности на рынке труда.

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 списке выделены курсивом).

### **Результаты по годам обучения:**

#### **5 класс**

##### **По завершении учебного года обучающийся:**

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

#### **6 класс**

##### **По завершении учебного года обучающийся:**

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **7 класс**

##### **По завершении учебного года обучающийся:**

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

#### **По завершении учебного года обучающийся:**

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта,;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,

- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы, на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

### **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

#### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

##### **Выпускник научится:**

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

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

### **Выпускник научится:**

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

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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