Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Туруханская средняя школа № 1»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по **технологии** в **5 – 8** классах

5абв, 6аб, 7абв, 8абв

(наименование учебного курса, предмета, дисциплины)

**Канаева Светлана Лазаревна**

ФИО учителя разработчика

Туруханск

2021 год

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработаны в соответствии:

- с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 г. №1897);

- с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

- с рекомендациями Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения (Основная школа);

- с рекомендациями Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов (Примерная программа по технологии М.: Вентана -Граф, 2016 г.)

- с возможностями УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко (М.: Вентана –Граф, 2018 г.)

О внесение коррекции в рабочие программы

О внесении дополнений в рабочие программы в связи с письмом Министерства просвещения РФ от 9 октября 2020 г. № ГД-1730/03 “О рекомендациях по корректировке образовательных программ”. При внесении изменений в Программы в части расширения использования различных образовательных технологий на основании части 2 статьи 13 Федерального закона N 273-ФЗ следует учесть особенности применения дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" и приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 г. N 103 "Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий"; от 17 марта 2020 N 104 "Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования, соответствующего дополнительного профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации".

В период пандемии применяютя в обучении электронные образовательные и дистанционно образовательные ресурсы. Основными элементами системы ЭО и ДОТ являются: образовательные онлайн-платформы: [Российская электронная школа](https://resh.edu.ru/), [Учи.Ру](https://uchi.ru/), Фоксфорд, «[ЯКласс](https://www.yaklass.ru/" \o "Перейти на сайт" \t "_blank)» и другие ; цифровые образовательные ресурсы, размещенные на образовательных сайтах: видеоконференции; вебинары; skype – общение; e-mail; облачные сервисы; электронные носители мультимедийных приложений: к учебникам; электронные пособия, разработанные с учетом требований законодательства РФ об образовательной деятельности.

**Цели и задачи реализации программы**

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (далее Программа) разработана на основе Требований к результатам освоения основной образовательной программы (далее ООП), Программы формирования универсальных учебных действий, авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана -Граф», 2016 год, утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования.

Данная программа предназначена для достижения планируемых результатов по технологии в 5-8 классах.

**Цель курса:**

-формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Задачи курса:**

-формирование представлений о технологической культуре производства;

-формирование представлений о культуре труда, производства, технологических знаний, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

-формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно – исследовательской деятельности;

-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующий и созидательной деятельности;

-овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

-обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

-воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности, трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

**Место учебного предмета в учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5-7 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель (всего 70 часов); в 8 классе – 1 час (всего 35 часов в год). Программа будет реализована в 2019-2020 учебном году.

**Общая характеристика учебного предмета**

Обучение учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

• распространенные технологии современного производства;

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики;

• знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

• методы технической, творческой, проектной деятельности;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиесяпознакомятся:

-с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

-с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

-с перспективными технологиями;

-с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

-с производительностью труда; реализацией продукции;

-с экологичностью технологий производства;

-с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

-с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной;

Учащиесяовладеют:

-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;

-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;

- умением разрабатывать учебный технологический проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием основных технологий;

-навыками организации рабочего места.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Особенность построения курса состоит в том, что основной формой обучения является учебно-практическая деятельность. Все разделы содержат основные теоретические сведения и практические работы для освоения необходимого минимума теоретического материала. На выполнение практических работ отводится 75 % учебного времени соответствующей программы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. В течение учебного года каждый обучающийся выполняет 1-4 проекта (по одному в четверть). При выполнении проектов обучающиеся выявляют потребности семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценивают имеющиеся технические возможности и экономическую целесообразность, выдвигают идеи разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), оценивают возможности реализации.

**Ценностные ориентиры содержания учебного предмета**

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;

- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет- ресурсы и другие базы данных;

- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- формирование системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

**Общая характеристика учебного процесса**

Приоритетными методами обучения при реализации данной программы являются:

-сочетание словесных и наглядных методов

-метод аналогии, самостоятельная работа с книгой, инструктаж

-метод выполнения трудовых операций

-проектный метод

-лабораторно-практические работы

-учебно-практические работы

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы. Рабочая программа предусматривает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

-урок «открытия» нового знания;

-урок отработки умений и рефлексии;

-урок общеметодологической направленности;

-урок развивающего контроля;

-урок – исследование (урок творчества);

-лабораторная работа;

-практическая работа;

-творческая работа;

-урок – презентация.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся:

-индивидуальная,

-фронтальная,

-групповая.

Формы учебных занятий:

-ролевые игры,

-урок-лекция,

-лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, экскурсия, презентации.

Виды деятельности учащихся:

-устные сообщения,

-презентация,

-защита проектов,

-лабораторная работа,

-практическая работа,

-тестирование,

-рефлексия.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Для реализации программы используются образовательные технологии:

-информационно-коммуникационные технологии;

-исследовательские методы обучения;

-ТРИЗ;

-здоровьесберегающие технологии;

-технологии критического мышления;

-игровые технологии;

-технология современного проектного обучения;

-тренинговые технологии;

-технология программированного обучения;

-технология уровневой дифференциации.

**Связи предмета с другими предметами**

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей:

-с математикой (алгеброй и геометрией) (проведение расчётных операций и графических построений);

-с химией (изучение свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов);

-с физикой (изучение механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий);

-с историей (изучение истории ремесел);

-с обществоведением (овладение коммуникативной, практической деятельностью в основных социальных ролях, характерных для подросткового возраста; социальная ответственность; оценка собственных действий);

-c биологией (изучение технологии приготовления блюд, процесс питания, обмена веществ и превращения энергии, роль витаминов, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил здорового образа жизни; оказание первой помощи при отравлении, размножение и роль бактерий, значение растений в жизни человека.);

-с географией (изучение технологии производства текстильных материалов и их свойств);

-с экологией (изучение эстетики и экологии жилого дома; окружающий мир живой и неживой природы; труд людей по использованию и охране природы; влияние технологической деятельности человека на окружающую среду и здоровье людей; использование и охрана природы человеком);

-с изобразительным искусством (изучение технологии художественно-прикладной обработки материалов, моделировании художественных изделий и одежды);

-с информатикой (сбор, обработка, хранение, представление и распространение информации, использование компьютера);

-с черчением (конструирование изделий).

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса**

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Формирование у обучающихся универсальных учебных действий (общеучебных умений и навыков), включающее формирование компетенций в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью учителя технологии.

**Личностные результаты:**

-проявление познавательных интересов и активности в предметной технологической деятельности;

-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;

-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 обслуживающего труда.

**Метапредметные результаты:**

*Познавательные универсальные учебные действия:*

-практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, логических действий и операций;

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;

-выявления потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

-виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

-формирование и развитие экологического мышления, умения принимать его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации;

-развитие навыков смыслового чтения и работы с информацией.

*Регулятивные универсальные учебные действия*:

-формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию;

- осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально- техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- оценивание правильности выполнения учебный задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства

*Коммуникативные универсальные учебные действия:*

- формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическому освоению принципов общения и сотрудничества;

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи, действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия, устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми, удовлетворительно владеть нормами и техникой общения, определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности.

**Предметные результаты:**

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

-владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- 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 учётом характера объекта труда и технологии;

-проведение необходимых исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

-подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

-выбор и использование средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;

-контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчёт себестоимости продукта труда;

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к предметной деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;

- выражение к готовности к труду в сфер услуг;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия и рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

-разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда.

*В коммуникативной сфере:*

-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов группы;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;

- разработка вариантов рекламы.

*В физиолого-психологической сфере:*

-развитие моторики и координации достижений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

-соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований.

*Формирование компетенций:*

**Общекультурная компетенция:** способность и готовность организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний, самостоятельно заниматься своим обучением

**Социально-трудовая компетенция:** способность и готовность нести ответственность, организовывать свою работу

**Коммуникативная компетенция:** усвоение основ коммуникативной культуры личности, овладение навыками неконфликтного общения

**Компетенция в сфере личностного определения:** способность и готовность занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение.

**Система универсальных учебных действий (УУД)**

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Приоритетной целью школьного образования, вместо простой передачи знаний, умений и навыков от учителя к ученику, становится развитие способности ученика самостоятельно ставить учебные цели, проектировать пути их реализации, контролировать и оценивать свои достижения, иначе говоря - формирование умения учиться. Учащийся сам должен стать "архитектором и строителем" образовательного процесса. Достижение этой цели становится возможным благодаря формированию ***системы универсальных учебных действий (УУД)*** (ФГОС 2 поколения).

Овладение универсальными учебными действиями дает учащимся возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей на основе формирования умения учиться. Эта возможность обеспечивается тем, что УУД - это обобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Сегодня УУД придается огромное значение. Это совокупность способов действий обучающегося, которая обеспечивает его способность к самостоятельному усвоению новых знаний, включая и организацию самого процесса усвоения. Универсальные учебные действия - это навыки, которые надо закладывать в начальной школе на всех уроках и продолжать в основной школе.

Универсальные учебные действия можно сгруппировать в четыре основных блока:

1) личностные;

2) регулятивные;

3) познавательные;

4) коммуникативные.

***Личностные действия***позволяют сделать учение осмысленным, увязывая их с реальными жизненными целями и ситуациями. Личностные действия направлены на осознание, исследование и принятие жизненных ценностей, позволяют сориентироваться в нравственных нормах и правилах, выработать свою жизненную позицию в отношении мира.

***Регулятивные действия*** обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения.

***Познавательные действия***включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания.

***Коммуникативные действия***обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

Учитель должен учитывать взаимосвязь уровня сформированности универсальных учебных действий (УУД) со следующими показателями:

• состояние здоровья детей;

• успеваемость по основным предметам;

• уровень развития речи;

• степень владения русским языком;

• умение слушать и слышать учителя, задавать вопросы;

• стремление принимать и решать учебную задачу;

• навыки общения со сверстниками;

• умение контролировать свои действия на уроке

**Личностные результаты** изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идейности);
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по сознанию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

* умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

*регулятивные УУД:*

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;

• заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

• читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с цельнокроёным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

• подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застёжки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения,схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделия крючком и спицами.

**Содержание учебного курса**

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса, являющихся базовыми для программы:

-Кулинария,

-Конструирование и моделирование,

-Технология обработки ткани,

-Технология ведения дома,

-Проектные работы.

**5 класс**

**Вводный урок.** Творческая проектная деятельность (вводная часть) **(2 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс технологии. Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проектов.

*Практические работы*: Работа с инструкциями по ТБ в кабинете кулинарии и швейной мастерской.

**РАЗДЕЛ 1. Технологии ведения дома (2 ч)**

*Профессиональное самоопределение*: архитектор; дизайнер интерьера; художник-декоратор; строитель; штукатур-маляр; мастер по ремонту современной бытовой техники и др.

**Тема 1:** Интерьер кухни, столовой. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни.

*Практические работы:* Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

**РАЗДЕЛ 2. Кулинария (16 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* врач-диетолог; повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен; ресторатор; врач; мед. сестра; мед. работник службы СЭС.

**Тема 1:** Бытовые электроприборы на кухне (1 ч)

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

*Практические работы:* Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Тема 2**: Санитария и гигиена (1 ч)

*Основные теоретические сведения:* Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

*Практические работы:* Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и

гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Расширение темы предусмотрено на внеурочных занятиях в деятельности обучающихся:

-санитарная уборка помещения кухни кабинета «Технология» в соответствии с требования санитарии и гигиены

**Тема 2:** Физиология питания (2 ч)

*Формирование профессионального самоопределения*:

*Основные теоретические сведения:* Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

*Практические работы:* Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 3:** Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

*Практические работы:* Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4:** Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

*Практические работы:* Знакомство с устройством кастрюли-кашеварки. Экспериментальное определение опти­мального соотношения крупы и жид­кости при варке гарнира из крупы Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой кашу. Определение консистенции блюда. Приготовление гарнира из бобовых или макаронных изделий.

**Тема 5:** Блюда из овощей и фруктов. (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

*Практические работы:* Механическая кулинарная обработка овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества блюда.

**Тема 6:** Блюда из яиц. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Строение яйца. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы хранения яиц. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

*Практические работы:* Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

**Тема 7:** Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы:* Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Выполнение и представление проекта «Приготовление завтрака для всей семьи».

**РАЗДЕЛ 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* ткачиха; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик–технолог по ткани; маркетолог и др.

**Тема 1:** Производство текстильных материалов. Свойства текстильных материалов растительного происхождения (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

*Практические работы:* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2:** Изготовление выкроек. (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы.

*Практические работы:* Снятие мерок. Построение выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулисой на резинке, сарафана, топа. Копирование готовой выкройки. Изготовление выкройки проектного изделия.

**Тема 3:** Раскрой швейного изделия (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

*Практические работы:* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани в соответствии с выбранной моделью. Раскрой проектного изделия.

**Тема 4:** Швейные ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание, наметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практические работы:* Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Обработка деталей проектного изделия ручными швами.

**Тема 5:** Швейная машина (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, обратного хода. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Практические работы:* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямых строчек с измене­нием длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 6:** Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Терминология машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. ТБ при выполнении машинных работ. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Практические работы:* Изготовление образцов машинных работ: обметывание среза зигзагообразной строчкой, выполнение шва вподгибку с открытым и закрытым срезом, стачного шва взаутюжку и вразутюжку.

**Тема 7:** Влажно – тепловая обработка ткани. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. ТБ при выполнении ВТО.

*Практические работы:* проведение ВТО образцов ручных и машинных швов.

**Тема 8:** Технология изготовления швейных изделий (8 ч)

*Основные теоретические сведения:* Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива фартука, юбки, сарафана, топа. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке), бретелей (в топе, сарафане, фартуке).

*Практические работы:* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Представление и защита проектного изделия.

**РАЗДЕЛ 4.Художественные ремесла (8 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* вышивальщица; художник-модельер; дизайнер по костюму; художник декоративно-прикладного искусства.

**Тема 1:** Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных мастеров своего края, района. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам.

*Практические работы:* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка традиционных орнаментов.

**Тема 2:** Лоскутное шитье (6 ч)

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

*Практические работы:* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

**РАЗДЕЛ 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

**Тема 1:** Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ выполненной работы. Защита проекта.

*Практические работы:* Определение целей и задач проектной деятельности. Разработка эскизов проектного изделия.

**Тема 2:** Творческий проект (8 ч)

*Основные теоретические сведения:*

*Практические работы:* Выполнение творческого проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текс­тильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презен­тации. Презентация и защита творческого проекта.

**6 класс**

**Вводный урок.** Технологическая деятельность человека. **(1 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Понятие технологической деятельности.Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс технологии 6 класса.

*Практические работы*: Работа с инструкциями по ТБ в кабинете технологии.

**РАЗДЕЛ 1. Технология ведения дома (3 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения*: дизайнер интерьера, художник-декоратор; ландшафтный дизайнер, садовник.

**Тема 1:** Интерьер жилого дома (2 ч)

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.

*Практические работы:* Выполнение эскиза «Декоративное оформление интерьера». Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

**Тема 2:** Комнатные растения в интерьере квартиры (1 ч)

*Основные теоретические сведения*: Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

*Практические работы:* Выполнение проекта «Комнатные растения в интерьере жилой комнаты».

**РАЗДЕЛ 2. Кулинария (14 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения*: повар, диетолог

**Тема 1:** Блюда из рыбы и морепродуктов (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи из рыбы, хранению продуктов и готовых блюд из рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, доброкачественность рыбы. Тепловая обработка рыбы. Безопасные приёмы работы на кухне.

*Практические работы:* Определение свежести рыбы органолептическими методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки рыбы. Механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Разделка солёной рыбы.

**Тема 2:** Виды мяса и мясных продуктов (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Практические работы:* Определение доброкачественности мяса. органолептическими методами. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление блюда из мяса. Оценку качества термической обработки мясных блюд.

Сервировка стола и дегустация готовых блюд.

**Тема 3:** Блюда из птицы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Практические работы:* Определение качества птицы органолептическими методами.Механическая разделка птицы. Приготовление блюда из птицы. Дегустация блюд из птицы. Сервировка стола, оформление и подача блюд из птицы.

**Тема 4**: Заправочные супы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Практические работы:* Определение качества продуктов для приготовления супа. Приготовление бульона. Оформление заправочного супа. Дегустация и органолептическая оценка готового блюда.

**Тема 5:** Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы:* Выполнение проекта «Приготовление семейного обеда».

**РАЗДЕЛ 3. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* ткачиха; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик–технолог по ткани; маркетолог и др.

**Тема 1:** Свойства текстильных материалов из волокон химического происхождения (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Практические работы:* Составление коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследование свойств текстильных материалов из химических волокон. Подбор тканей по волокнистому составу для различных швейных изделий.

**Тема 2:** Конструирование швейных изделий (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Практические работы:* Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**Тема 3:** Моделирование плечевой одежды (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы:* Эскиз проектного изделия. Моделирования формы выреза горловины. Изготовление выкроек дополнительных (подкройных) деталей изделия. Изготовление выкроек проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4:** Ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах (, примётывание, вымётывание,).

*Практические работы:* Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание, вымётывание.

**Тема 5:** Швейная машина (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

*Практические работы:* Подготовка швейной машины к работе.Замена машинной иглы. Определение дефекта строчки по её виду. Регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петли на швейной машине. Пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

**Тема 6:** Машинные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Основные машинные операции (притачивание, обтачивание). Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.

*Практические работы:* Изготовление образцов машинных работ: притачивание и обтачивание.

**Тема 7:** Влажно-тепловые работы. Технология дублирования тканей. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Правила выкраивания деталей из прокладки. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

*Практические работы:* Дублирование деталей кроя клеевой прокладкой.

**Тема 8:** Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

*Основные теоретические сведения:* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

*Практические работы:* Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда». (Раскладка выкроек плечевого изделия на ткани. Раскрой плечевого изделия. Дублирование деталей кроя клеевой прокладкой. Обработка мелких деталей (мягкий пояс) проектного изделия обтачным швом. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия. Устранение дефектов после примерки. Обработка изделия по индивидуальному плану.)

**РАЗДЕЛ 4. Художественные ремесла (12 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* технолог трикотажного производства; вязальщица текстильно-галантерейных изделий; художник декоративно-прикладного искусства.

**Тема 1:** Вязание крючком (6 ч)

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия.

*Практические работы:* Подбор крючка и ниток для вязания. Вязание образцов крючком. Выполнение проекта «Вязаные аксессуары».

**Тема 2:** Вязание спицами (6 ч)

*Основные теоретические сведения:* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Практические работы:* Подбор спиц и ниток для вязания. Вязание образцов спицами. Создание схем для вязания с помощью ПК.

**РАЗДЕЛ 5. Технология творческой и опытной деятельности (10 ч)**

**Тема 1:** Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Обоснование учебного проекта. Историческая справка. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Способы проведения презентации проектов.

*Практические работы:* Определение целей и задач проектной деятельности. Выбор темы проекта.

**Тема 2:** Творческий проект (8 ч)

*Основные теоретические сведения:* Технология выполнения проектного изделия. Критерии оценки проекта. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проектов.

*Практические работы:* Выполнение проектного изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Защита творческого проекта.

**7 класс**

**Вводный урок.** Проектная деятельность человека. **(1 ч)**

*Основные теоретические сведения:* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы*: Работа с инструкциями по ТБ в кабинете технологии. Работа с проектами учащихся прошлых лет обучения по разным разделам.

**РАЗДЕЛ 1. Технология ведения дома (7 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения*: электрик, дизайнер по интерьеру.

**Тема 1:** Освещение жилого помещения (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Пути экономии электрической энергии. Профессия электрик.

*Практические работы*: Изучение инструкций по эксплуатации электроосветительных приборов. Выполнение проекта «Освещение моей квартиры».

**Тема 2:** Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)

*Основные теоретические сведения:* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Практические работы*: Выполнение эскиза размещения коллекции фото. Изготовление авторской рамки для фотографии.

**Тема 3:** Гигиена жилища (2 ч)

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

*Практические работы*: Подбор чистящих и гигиенических средств для уборки (по каталогу). Генеральная уборка кабинета технологии.

**Тема 4:** Электрические бытовые приборы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Правила эксплуатации бытовых электроприборов. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Практические работы*: Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**РАЗДЕЛ 2. Кулинария (12 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения*: мастер производства молочной продукции, кондитер, диетолог

**Тема 1:** Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Практические работы*: Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема 2:** Изделия из жидкого теста (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практические работы*: Приготовление изделий из жидкого теста (блинчики, оладьи).

**Тема 3:** Виды теста и выпечки (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Практические работы*: Приготовление изделий из песочного теста (печенье).

**Тема 4:** Сладости, десерты, напитки (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практические работы*: Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 5:** Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей.

*Практические работы*: Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**РАЗДЕЛ 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения*: ткач; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер; швея; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик–технолог по ткани.

**Тема 1:** Свойства текстильных материалов (2 ч)

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

*Практические работы*: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2:** Конструирование швейных изделий (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к поясной одежде. Ткани, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение чертежа прямой юбки.

*Практические работы*: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема 3:** Моделирование швейных изделий (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из www.

*Практические работы*: Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема4:** Швейная машина (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Практические работы*: Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема 5:** Машинные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Основные машинные операции (настрачивание, расстрачивание). Классификация машинных швов: соединительные, декоративно-отделочные (настрочной, расстрочной). Технология выполнения отделочных машинных швов.

*Практические работы*: Изготовление образцов машинных швов: настрочной, расстрочной.

**Тема 6:** Ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды ручных швов: постоянные, временные, декоративные. Технология выполнения ручного потайного подшивочного шва; технологические требования к качеству выполнения работы.

*Практические работы:* Изготовление образцов ручных работ: выполнение потайного подшивочного шва.

**Тема 7:** Технология изготовления швейных изделий (14 ч)

*Основные теоретические сведения:* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Втачивание потайной застёжки-молнии на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Практические работы*: Раскрой проектного изделия. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

**РАЗДЕЛ 4. Художественные ремёсла (8 ч)**

*Формирование профессионального самоопределения:* вышивальщица; художник декоративно-прикладного искусства.

**Тема 1**: Вышивка (8 ч)

*Основные теоретические сведения:* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения декоративных швов и строчек: прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом «крест» горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы.

*Практические работы*: Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике «крест». Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**РАЗДЕЛ 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

**Тема 1:** Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта. Оформление проектной документации (пояснительная записка). Подготовка к защите проекта: разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Практические работы:* Определение целей и задач проектной деятельности. Выбор темы проекта.

**Тема 2:** Творческий проект (8 ч)

*Основные теоретические сведения:* Технология выполнения проектного изделия. Критерии оценки проекта. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проектов.

*Практические работы:* Выполнение проектного изделия. Оформление пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Защита творческого проекта.

**8 класс**

***Вводный урок. 1час.***

***Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» - 2 часа.***

**Тема «Экология жилища» - 2 часа.**

Характеристика основных элементов сис­тем энергоснабжения, теплоснабжения, во­допровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их экс­плуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

**Тема «Водоснабже­ние и канализа­ция в доме» - 2 часа.**

Схемы горячего и холодного водоснабже­ния в многоэтажном доме. Система канали­зации в доме. Мусоропроводы и мусоро­сборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

***Раздел: «Электротехника» - 6часов.***

**Тема «Бытовые элек­троприборы» - 6 часов.**

Электронагревательные приборы, их безо­пасная эксплуатация. Электрическая и ин­дукционная плиты на кухне. Принцип дейст­вия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электриче­ской энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуата­ции отопительных электроприборов. Устрой­ство и принцип действия электрического фе­на. Общие сведения о принципе работы, ви­дах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автома­тов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

**Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» - 4 часа.**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников элек­трической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её прин­ципиальной схеме. Виды проводов. Инстру­менты для электромонтажных работ, приё­мы монтажа. Установочные изделия. Приё­мы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и нала­дочных работ.

**Тема «Электротехни­ческие устрой­ства с элемента­ми автоматики» - 2 часа**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

***Раздел: «Семейная экономика» - 12 часов.***

**Тема «Бюджет семьи» - 6 часов.**

Источники семейных доходов и бюджет се­мьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предприни­мательской деятельности для пополнения семейного бюджета

**Раздел: *Современное производство и профессиональное самоопределение» - 4 часа.***

**Тема «Сферы производства и разделение труда» - 2 часа.**

Сферы и отрасли современного производст­ва. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения про­изводственного предприятия. Уровни ква­лификации и уровни образования. Факто­ры, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, ква­лификации и компетентности работника.

**Тема «Профессио­нальное образование и профессиональ­ная карьера» - 2 часа.**

Виды массовых профессий сферы производ­ства и сервиса в регионе. Региональный ры­нок труда и его конъюнктура. Профессио­нальные интересы, склонности и способно­сти. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источни­ки получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального об­разования. Здоровье и выбор профессии.

***Раздел: «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 10 часов.***

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» - 10 часов.**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Программа предусматривает формирование у учащихся обще-учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся будут **знать:**

-основные технологические понятия и характеристики;

-назначение и технологические свойства материалов;

-назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

-профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья.

В результате обучения учащиеся **овладеют:**

-трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

-умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучае­мым видам трудовой деятельности;

-навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независи­мо от изучаемого направления, **получит возможность ознакомиться:**

-с основными технологическими понятиями и характери­стиками;

-технологическими свойствами и назначением материалов;

-назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;

-видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

-видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;

-профессиями и специальностями, связанными с обработ­кой материалов, созданием изделий из них, получением про­дукции;

-со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Учащиеся **смогут выполнять** по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

-рационально организовывать рабочее место;

-находить необходимую информацию в различных источ­никах;

-применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;

-составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

-выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;

-конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

-выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;

-соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;

-осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготов­ляемого изделия или продукта;

-находить и устранять допущенные дефекты;

-проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

-планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;

-распределять работу при коллективной деятельности.  
Учащиеся **будут иметь возможность** использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:

-понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

-развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;

-получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;

-организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

-создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

-изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

-контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

-выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;

-оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги.

**5 класс**

**Раздел «Кулинария»**

Обучающийся **научится:**

-понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания и др.;

-определять пищевую ценность овощей, изучат роль витаминов в обмене веществ;

-правилам санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, санитарным требованиям к помещению кухни и столовой;

-правилам сервировки стола к завтраку;

-технологической последовательности приготовления блюд;

-понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

-различать виды оборудования современной кухни;

-понимать вред экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;

-самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах и витаминах;

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма в витаминах, белках, жирах, углеводах;

-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки овощей и фруктов в целях сохранения в них питательных веществ;

-определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

-выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

-соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд;

-экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом.

**Применять приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

-использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

-соблюдать правила этикета за столом;

-готовить различные блюда по рецептам, включая блюда национальной кухни;

-сервировать стол;

-оформлять приготовленные блюда.

**Раздел «Технологии ведения дома»**

Обучающийся **научится:**

-планированию интерьера, изучат требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой;

-понимать характеристики функциональных основных зон в жилых помещениях;

-культуре поведения в семье, основам семейного уюта;

-понимать средства оформления интерьера.

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

-разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой;

-подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

-соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;

-соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

-бытовые санитарно-гигиенические средства;

-средства индивидуальной защиты и гигиены.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Обучающийся **научится:**

-понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы; поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;

-правилам снятия мерок для построения чертежей;

-различным видам швейных операций по созданию изделий;

-способам конструирования одежды;

-технологии выполнения машинных швов;

-изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

-работать на швейной машине,

-регулировать качество машинной строчки;

-снимать мерки с фигуры человека;

-строить чертежи простых швейных изделий;

-проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;

-выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

-подготавливать выкройку и ткань к раскрою;

-выполнять раскрой ткани;

-выполнять соединительные и краевые швы;

-проводить примерку изделия;

-определять и исправлять дефекты швейных изделий;

-проводить влажно- тепловую обработку швейных изделий;

-выполнять изделия в технике лоскутной пластики;

-соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;

-определять и исправлять дефекты швейных изделий;

-определять современные на­правления моды.

**Применять приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

-использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;

-применять швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;

-использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий;

-производить различные виды художественной отделки изделий.

**Раздел «Творческие проектные работы»**

Обучающийся **научится:**

-планировать и выполнять простые учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;

-представлять результаты выполненного проекта: оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда.

**6 класс**

По итогам обучения в 6 классе обучающийся **научится:**

-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

-называть и характеризовать технологии домашнего хозяйства;

-описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;

-читать элементарные чертежи и эскизы;

-выполнять эскизы изделий, интерьера;

-выполнять технологическую обработку текстильных материалов;

-изготавливать изделие в соответствии с требованиями технологии (по выбору обучающегося в соответствии с темой проекта).

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

-планировать (разрабатывать) технологию получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Обучающиеся будут способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- планировать и оформлять интерьер комнаты жилого дома;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов

**Раздел Кулинария**

Обучающийся **научится:**

-понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевая ценность продукта, рацион питания, меню и др.;

-определять пищевую ценность рыбы, морепродуктов, мяса и птицы;

-правилам санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, санитарным требованиям к помещению кухни и столовой;

-сервировать стол к обеду;

-технологической последовательности приготовления блюд;

-понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма;

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

-выбирать пищевые продукты в соответствии с требованиями к качеству; организовывать рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки продуктов в соответствии с требованиями технологии и рационального питания;

-определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

-выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

-соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд;

-оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду; соблюдать правила этикета за столом;

-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Применять приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

-использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;

-соблюдать правила этикета за столом;

-готовить различные блюда по рецептам, включая блюда национальной кухни;

-сервировать стол;

-оформлять приготовленные блюда.

**Раздел Технологии ведения дома**

Обучающийся **научатся:**

-планированию интерьера, изучат требования, предъявляемые к оформлению интерьера жилых помещений;

-осуществлять уход за комнатными растениями.

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

-разрабатывать и оформлять интерьер жилых помещений дома в соответствии с их назначением;

-подбирать материалы для оформления интерьера жилого помещения;

-подбирать способы озеленения жилого дома;

-соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ.

**Использовать приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

-бытовые санитарно-гигиенические средства;

-средства индивидуальной защиты и гигиены.

**Раздел Создание изделий из текстильных материалов**

Обучающийся **научится:**

-понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы;

-правилам снятия мерок для построения чертежей плечевых изделий;

-различным видам швейных операций по созданию плечевых изделий;

-способам конструирования плечевой одежды;

-изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

-использовать современные дополнительные материалы для изготовления текстильных изделий в соответствии с технологией;

-соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;

-наиболее распространенным профессиям текстильной и швейной промышленности.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

-изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

-подбирать ткань и дополнительные материалы для швейных изделий в соответствии с требованиями технологии;

-регулировать качество машинной строчки;

-строить чертежи простых плечевых изделий;

-проектировать изделие;

-выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

-определять и исправлять дефекты машинных строчек.

**Применять приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни:

-применять швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;

-использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий.

**Раздел Творческие проектные работы**

Обучающийся **научится:**

-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; представлять проект к защите.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**7 класс**

По итогам обучения в 7 классе обучающийся **научится:**

-методам сохранения продуктов при кулинарной обработке;

-правилам оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

-выполнять технологическую обработку продуктов с учетом требований безопасности;

-работать по технологическим картам;

-соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

-выполнять простые приемы конструирования изделий;

-выполнять машинные работы;

-изготавливать изделие в соответствии с требованиями технологии;

-работать с электроприборами.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;

-выполнять творческий проект: определять потребность, требования к проектируемому изделию, осуществлять поиск альтернативных вариантов, отбирать оптимальный вариант решения проблемы, составлять план работы по изготовлению изделия, изготавливать изделие в соответствии с технологическими требованиями;

-оформлять и представлять результаты проектной деятельности: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

-планировать (разрабатывать) технологию получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и технологию изготовления) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Обучающиеся должны **овладеть:**

-ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающейся, рефлексивной компетенциями.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

– вести экологически здоровый образ жизни;

–использовать современные информационные ресурсы, в т.ч. ИКТ, для решения технологических, конструкторских, экономических задач;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских материалов.

**Раздел Кулинария**

Обучающийся **научится:**

**-**планировать рацион с учетом рациональности, экономичности, калорийности, пищевой ценности блюд и продуктов;

-рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

-соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке продуктов и приготовлении блюд;

-выполнять технологическую обработку продуктов;

-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

-организовывать рациональное питание в домашних условиях;

-применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

-оформлять приготовленные блюда, сервировать праздничный стол;

-соблюдать правила этикета за столом;

-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

-оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**использовать приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни для:

-развития культуры и эстетики труда в приготовлении блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни.

**Раздел Создание изделий из текстильных материалов**

Обучающийся **научится:**

-изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели поясных изделий, пользуясь технологической документацией;

-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Обучающиеся **получат возможность научиться:**

-выполнять несложные приемы моделирования поясных изделий;

-определять и исправлять дефекты швейных поясных изделий;

-выполнять художественную отделку швейных изделий;

-изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства в технике «ручная вышивка».

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

Обучающиеся **научатся:**

-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

-представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; представлять изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией изготовленного изделия.

Обучающийся **получит возможность научиться:**

-организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда;

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

***Выпускник научится:***

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

-планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Система оценки достижений учащихся**

Система внутришкольного мониторинга образовательных достижений (личностных, метапредметных и предметных) предусматривает:

-стартовую диагностику (входной контроль)

-текущий контроль (тематический)

-промежуточные учебные достижения

и позволяет достаточно полно и всесторонне оценивать динамику овладения метапредметными действиями и предметным содержанием. Внутришкольный мониторинг образовательных достижений фиксируется с помощью:

-оценочных листов,

-классных журналов,

-дневников учащихся (на бумажных или электронных носителях).

Предметные достижения учащихся в образовательной области технология отслеживаются по результатам выполнения практических работ учащихся.

Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита итогового индивидуального проекта.

Дополнительным источником данных о достижении отдельных предметных и метапредметных результатов могут служить результаты выполнения проверочных работ (тематических) по всем разделам предмета:

-устный контроль;

-письменный контроль;

-выполнение проверочных заданий;

-выполнение контрольных работ;

-выполнение проектов и презентаций.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, терминологические диктанты, тестовые работы.

**Способы оценки планируемых результатов образовательного процесса**

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты образовательного процесса | Формы контроля |
| Личностные | Наблюдение, систематизация, усвоение информации, саморефлексия, самоанализ, взаимоконтроль, промежуточный контроль по разделам, по четвертям, годовой. |
| Метапредметные | Оценочные листы, творческие задания, зачеты. |
| Предметные | Практические работы, самостоятельные, тестирование, участие в конкурсах, олимпиадах, выставках. |

**Инструментарий для оценивания результатов обученности**

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

Оценка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

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

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

**Нормы оценки практической работы**

*Организация труда*

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

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

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

*Приемы труда*

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

*Качество изделия (работы)*

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Оценка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

**Нормы оценки тестовых и проверочных работ**

Оценка «5» ставится, если учащийся выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся выполнил до 30 % работы

**Нормы оценки творческого проекта**

Для оценивания проектов используется рейтинговая система оценивания, которая предполагает составление на каждого учащегося перед защитой индивидуальная карты. В ходе защиты она заполняется педагогом и одноклассниками, после этого подсчитывается среднеарифметическая величина из расчета баллов, выставленных в таблице.

Суммирование в этом случае осуществляется следующим образом:

- 50 баллов - «5»;

- 43 балла - «4»;

- 35 баллов - «3»;

Критерии оценивания творческого проекта и его защиты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оценка пояснительной записки проекта (до 12 баллов)** | | |
| 1 | Общее оформление |  |
| 2 | Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта |  |
| 3 | Сбор информации по теме проекта.  Анализа прототипов |  |
| 4 | Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идеи |  |
| 5 | Выбор технологии изготовления изделия |  |
| 6 | Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления |  |
| 7 | Разработка конструкторской документации, качество графики. |  |
| 8 | Описание изготовления изделия |  |
| 9 | Описание окончательного варианта изделия |
| 10 | Эстетическая оценка выбранного варианта |  |
| 11 | Экономическая и экологическая оценка готового изделия |
| 12 | Реклама изделия |
| **Оценка изделия (до 14 баллов)** | | |
| 1 | Оригинальность конструкции |  |
| 2 | Качество изделия |
| 3 | Соответствие изделия проекту |
| 4 | Практическая значимость |
| **Оценка защиты проекта (до 24 баллов)** | | |
| 1 | Формулировка проблемы и темы проекта |  |
| 2 | Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи |
| 3 | Описание технологии изготовления изделия |
| 4 | Четкость и ясность изложения |
| 5 | Глубина знаний и эрудиция |
| 6 | Время изложения |
| 7 | Самооценка |
| 8 | Ответы на вопросы |
| **Итого (до 50 баллов)** |  | |

**Аттестация учащихся**

Итоговая (промежуточная) аттестация учащихся за учебный курс предусмотрена для учащихся 5-8 классов и проводится в форме защиты проекта по окончании изучения программного материала учебного года. Итоговая аттестация включает:  
-выполненное изделие

-выполненная пояснительная записка

-защита проекта.

Промежуточная аттестация засчитывается обучающимся, участвующим регулярно и результативно во внеучебной деятельности – предметные олимпиады, творческие конкурсы (в том числе дистанционно, внутри школы или на городском (краевом) уровне) по усмотрению учителя.

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения**

Программа обеспечена учебно-методическими комплектом для 5-8 классов общеобразовательных учреждений, соответствующим федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010 г.) В комплект входят следующие издания:

**Учебники:**

**5 класс**

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; Н.В. Синица.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018.

**6 класс**

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018.

**7 класс**

Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018

8 **класс**

Технология. Технологии ведения дома: 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений; В.Д.Симоненко, Электов – М.: Вентана-Граф, 2018

**Рабочие тетради:**

**5 класс**

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома» 5класс, М: «Вентана-Граф», 2013г.

**6 класс**

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Рабочая тетрадь, «Технология. Технологии ведения дома» 6 класс, М: «Вентана-Граф», 2013г.

**7 класс**

Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Рабочая тетрадь, «Технология. Технологии ведения дома» 7 класс, М: «Вентана-Граф», 2016г.

**Методические пособия для учителя**:

1.Стандарт основного общего образования по образовательной области «Технология»

2.Технология. 5-7 классы:/ поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко/ авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2008.

3. Примерные программы по «Технологии» /диск, издательство «Учитель».2009 год

4. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2015г. 5.Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» Методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2016г.

6. А.В.Жадаева, А.В.Пяткова «Технология. Творческие проекты: организация работы» Волгоград: «Учитель», 2012г.

7. Журнал «Школа и производство».

8. С.Е.Меркуцкая «УМК технология 5-9 классы», М: «Экзамен», 2009г.

9. С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г.

10.Г.А.Гордиенко «Технология для девочек. 5-8 классы Тесты», Волгоград: «Учитель», 2010г.

**Оборудование**

**ТСО**

-Проектор

-Экран

-Компьютер

**Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование**

**РАЗДЕЛ Создание изделий из текстильных материалов**

-Машина швейная бытовая универсальная с электрическим приводом– 5 шт.

-Машина швейная специальная обметочная Оверлок – 1 шт.

-Манекен (учебный,) -1 шт.

-Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки (гладильная доска, утюг,) – 2 шт.

-Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ – 3 шт.

**Дидактические материалы**

**1.**Таблицы (плакаты) по организации рабочего места и технике безопасности ко всем разделам технологической подготовки обучающихся;

**2.**Таблицы по разделам: “Кулинария”, “Элементы машиноведения”, “Элементы материаловедения”, “Конструирование и моделирование швейных изделий”, “Пропорции фигуры человека”;

**3.**Образцы изделий;

**4.**Поузловая обработка изделий (образцы);

**5.** Раздаточный материал:

-карточки-задания,

-чертежи,

-схемы,

-технологические и инструкционные карты,

-образцы проектов.