

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Департамент образования администрации Нижнеилимского муниципального района
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Общеобразовательная средняя школа им. М. К. Янгеля п. Березняки»

Утверждаю
Директор МОУ
«Общеобразовательная средняя
школа им. М. К. Янгеля
п.Березняки»
Рогачёва Е.В.
Приказ № 158
от «31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»
для обучающихся 5-9 классов

п.Березняки
2023г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по технологии интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания.

Программа по технологии знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по технологии происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по технологии раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн, 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по технологии конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются ФГОС ООО и Концепция преподавания предметной области «Технология».

Основной целью освоения технологии является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитию

компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип программы по технологии: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по технологии построена по модульному принципу.

Модульная программа по технологии – это система логически завершённых блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, предусматривающая разные образовательные траектории её реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

Данная программа рассчитана на 306 часов (5,6 классы 2 часа в неделю, 7-8 классы 2 часа в неделю, 9 классы – 1 час в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (2 ч)

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

1. Физиология питания (2 ч)

Правила ТБ в кабинете технологии. Основы физиологии питания. Процесс пищеварения. Роль витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;

Практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

2. Санитария и гигиена (2 ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.

Практическая работа: Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. Интерьер кухни, столовой (4 ч)

Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Практическая работа Выполнение эскиза интерьера кухни.:

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.

Практическая работа: Выполнение эскизов прихваток, полотенец и д

Тема 4. Сервировка стола (2 ч)

Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и эстетическое оформление стола.

Практическая работа: 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Бутерброды. Виды бутербродов: Требования к качеству готовых бутербродов.

Практическая работа: Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Горячие напитки. Виды горячих напитков *Практическая работа:* Приготовление горячих напитков к завтраку.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практическая работа: Приготовление блюда из яиц. Яичница-глазунья.

Тема 7. Блюда из овощей (4 ч)

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Практическая работа: Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Механическая обработка овощей *Практическая работа:* Механическая обработка овощей.

Приготовление блюд из свежих овощей *Практическая работа:* Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Приготовление блюд из вареных овощей *Практическая работа:* Винегрет зимний постный.

Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч)

Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов.

Практическая работа: Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон.

Практическая работа: Определение направления долевой нити в ткани.

Полотняное переплетение.

Практическая работа: Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. Элементы машиноведения (6 ч)

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.

Практическая работа: Организация рабочего места для работы на швейной машине.

Намотка нитки на шпульку.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей,

Практическая работа: , заправка верхней и нижней нитей,

Практическая работа: выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.

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

Тема 3. Ручные работы (2 ч)

Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука *Практическая работа:* Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практическая работа: Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука

Практическая работа: Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)

Конструкция машинного шва.

Практическая работа: работа с машинными швами.

Подготовка ткани к раскрою.

Практическая работа: Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Обмеловка и раскрой ткани.

Практическая работа: Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка нагрудника и нижней части

Практическая работа: Обработка деталей кроя.

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

Практическая работа: Соединение деталей изделия машинными швами.

Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Практическая работа: Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6..Творческий проект.(8 ч)

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Вышивка. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. *Практическая работа:* Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Практическая работа: выполнение эскиза узора в выбранной технике. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов:

Практическая работа: Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани.

Практическая работа: эскиз панно. Материалы и красители.

Практическая работа: доклад по теме урока. Способы завязывания узелков и складывания ткани.

Практическая работа: выполнить различные виды узлов. Технология крашения.

Практическая работа: Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

6 класс

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (2 часа).

Уборка урожая овощных культур. Удаление растительных остатков с участка.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

ВВЕДЕНИЕ (2 ч)

Основные теоретические сведения. Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте. Рациональное размещение инструментов. Охрана окружающей среды. Экономические расходования всех видов ресурсов. Просмотр лучших творческих проектов. Правила поведения в кабинете «Технологии» и внутренний распорядок. Правила техники безопасности. Правила по охране труда. Санитарно-гигиенические требования.

Практическая работа. Вводный инструктаж учащихся в кабинете «Технологии».

Изучение и запись правил техники безопасности в кабинете «Технологии». Опрос учащихся по карточкам и билетам.

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практическая работа. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (12 ч).

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология

приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема приварке.

Практическая работа. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Молоко Приготовление блюд из молока. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Виды молочных продуктов. Методы определения качества молочных продуктов. Влияние экологии на качество молочных продуктов.

Название, виды и технология обработки молочных продуктов.

Виды молочных продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практическая работа. Приготовление блюд из молочных продуктов

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктах моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород.

Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практическая работа. Подбор инструментов и оборудования для резки рыбы.

Определение свежести рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюда из рыбы.

Сервировка стола к ужину. Культура поведения за столом. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Составление меню на ужин. Правила подачи блюд.

Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практическая работа оформление меню. Выполнение эскизов художественного украшения стола к ужину. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Приготовление обеда в походных условиях. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа. Расчет количества, состав и стоимость продуктов для похода.

Заготовка продуктов. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении.

Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашенных овощах. Время ферментации (брожения) квашенных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практическая работа. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары.

Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ(2 ч)

Ткани из шерстяных и шелковых волокон.

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения.

Получение нитей из волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте плетения. Влияние вида плетения на драпируемость. Дефекты ткани.

Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практическая работа. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Швейная машина. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Назначение, устройства и принцип действия регуляторов бытовой универсальной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практическая работа. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка смазка..

Машинное шитье. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения технология выполнения.

Основные операции: обтачивание, притачивание; выполнение аппликаций.

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов: обтачивание; притачивание; выполнение аппликаций. Обтачной шов: с расположением шва на сгибе; с образованием канта. Притачивание застежки- молния. Обработка образца подкройной обтачкой.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ЮБОК. РАСКРОЙ И ДУБЛИРОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ КРОЯ.(10 ч)

Основные теоретические сведения. Правила снятия мерок. Основные мерки: рост, обхват шеи, обхват груди, обхват талии, обхват бедер, длина спины до талии, длина плечевого изделия, длина поясного изделия.. Изготовление выкройки путем построения чертежа. Моделирование чертежа. Раскрой ткани. Дублирование деталей кроя. Перенос линий выкройки на детали кроя. Последовательность выполнения операций. Временное ниточное соединение: приметывание, взметывание.

Практическая работа. Организация рабочего стола. Правила безопасной работы. Перенос линий выкройки на детали кроя. Последовательность выполнения операций. Временное ниточное соединение: приметывание, сметывание. Снятие мерок и изготовление выкройки. Изготовление выкройки путем построения чертежа. Построение чертежа клина юбки. Построение чертежа цельнокроеного пояса. Изготовление выкройки юбки. Моделирование клиньевой юбки. Изготовление выкройки по уменьшенному чертежу. Выкраивание деталей кроя.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ. (12 ч)

Технологическая последовательной пошива одежды. (12 ч)

Основные теоретические сведения. Последовательность изготовления швейного изделия: подготовка ткани; раскрой; дублирование деталей кроя; перенос линий выкройки на детали кроя; обработка мелких деталей; подготовка изделий к примерки; проведение примерки и исправлений недочетов; обработка срезов и деталей швейного изделия индивидуальному плану. Обработка мелких деталей.

Практическая работа. Обработка деталей и узлов швейного изделия. Притачивание застежки – молния. Обработка простой, сплошной вытачки. Обработка среза горловины. Обработка проектного изделия.

РУКОДЕЛИЕ (10ч)

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2ч)

Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды. Влажная уборка дома. Выбор

технологий и средств ухода для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Практические работы. Удаление пятен с одежды. Штопка с применением швейной машин.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)

Общее понятие об электрическом токе. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды проводов. Электроустановочные изделия. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов.
3. Подключение проводов к патрону электрической лампы выключателю, вилке, розетке.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (8ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно - прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (2 часа).

Уборка урожая овощных культур. Удаление растительных остатков с участка.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Физиология питания (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека пищевых отравлений

Изделия из теста (8ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста.

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Сладкие блюда и десерты (4ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Черная смородина с сахаром без стерилизации.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)

Элементы материаловедения (4ч)

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

2 четверть – 14 ч.

Элементы машиноведения (4ч)

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8ч)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

+Технология изготовления плечевого изделия (4ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3четверть -20ч

Технология изготовления плечевого изделия (10ч)

Основные теоретические сведения

Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

РУКОДЕЛИЕ (10ч)

Основные теоретические сведения

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.
Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом

4 четверть - 18ч

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч)

Эстетика и экология жилища (4ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2ч)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (8ч)

Основные теоретические сведения

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

Конструкторский этап: требования к конструкции изделия, решение конструкторских задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование и новые формы, необходимая документация.

Технологический этап: выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснование, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный учёт по проекту, защита проекта.

Практические работы:

1. Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, выбор исторической и технической справки.
2. Выбор рациональной конструкции изделия и материала, разработка формы изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения (эскиз, рисунок или схема) проектируемого изделия.

3. Составление плана изготовления изделия.
4. Изготовление изделия.
5. Разработка рекламного проспекта изделия.
6. Выводы по итогам работы, оформление отчёта о проделанной работе, защита проекта.

8 класс

1 четверть – 18 ч.

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (2 Ч)

КУЛИНАРИЯ (16ч)

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2ч)

Общие понятия об обмене веществ.

Виды питания.

Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.

Факторы, влияющие на обмен веществ.

Калорийность пищи

Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы:

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.

Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы.

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.

Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление блюда из домашней птицы.

БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

СЕРВИРОВКА СТОЛА (4 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Сервировка стола к обеду.

Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.

Аранжировка стола цветами

Оформление стола салфетками.

Правила поведения за столом и приема гостей

Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод

.Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией пастеризацией.

Значение кислотности плодов для консервации.

Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод.

Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках.

Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок.

Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод.

Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации.

Условия максимального сохранения витаминов в компотах.

Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов.

Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.

2. Подготовка банок и крышек для консервирования.

3. Приготовление сиропа.

4. Стерилизация и закупорка банок с компотом.

5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32 ч)

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8ч)

Юбка и брюки в народном костюме.

Основные направления современной моды.

Чтение чертежа прямой юбки и брюк.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия.

Условные обозначения мерок.

Прибавки на свободу облегания

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий.

Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1 : 4 по своим меркам.

2. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

3. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.

4. Подготовка выкройки.

2 четверть – 14 ч.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Применение складок в швейных изделиях.
Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем.
Виды строчек для отделки кокетки и их расположение.
Технология обработки вытачек.
Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).
Обработка деталей кроя.
Сборка швейного изделия.
Обработка верхнего края притачным поясом.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.

3 четверть – 20 ч.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (4 ч)

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре.
Выравнивание низа изделия.
Окончательная отделка изделия.
Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами.
Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
2. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
3. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание на спицах.

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах.
Материалы и инструменты для вязания.
Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.
Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити.
Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель.
Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.
Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля.
Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние.

История валяния.
Выполнение работ в технике валяния.
Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10ч)

БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи.

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.

Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

4 четверть – 18 ч.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

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

Практическая работа

1. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.
2. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)

Бытовые электрические обогреватели.

Электродвигатели.

Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств.

Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды.

Использование электромагнитных волн для передачи информации.

Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (8ч)

СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (2ч)

Сферы и отрасли современного производства.

Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Разделение труда.

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Влияние техники и технологии на виды и содержание труда.

Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (6 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

9 класс

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ(2 ч)

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта.

Разработка бизнес-плана. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Основные виды деятельности.

Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проект

ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА. СРЕДСТВА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ТРУДА(2 ч)

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства). Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Основные виды деятельности.

Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств. Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.(4ч)

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся

Основные виды деятельности.

Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов.

Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов

ТЕХНОЛОГИИ (3ч)

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.

Основные виды деятельности.

Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения.

Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях. Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий.

ТЕХНИКА (3 ч)

Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Робототехника и среда конструирования. Простейшие роботы

Основные виды деятельности.

Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструктор

ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПРИМЕНЕНИЕ СИНТЕТИЧЕСКИХ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ИСКУССТВЕННОЙ КОЖИ (4 ч)

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов

с заданными свойствами. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий

Основные виды деятельности.

Осваивать представление о производстве синтетических волокон — современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон

ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ. ЯДЕРНАЯ И ТЕРМОЯДЕРНАЯ ЭНЕРГИЯ.(3ч)

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия. Альтернативные источники энергии

Основные виды деятельности.

Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Сбирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ИНФОРМАЦИИ. КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. (3ч)

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации. Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму

Основные виды деятельности.

Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»

ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА. КЛЕТОЧНАЯ И ГЕННАЯ ИНЖЕНЕРИЯ. (4ч.)

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального и микроразмножения растений.

Технологии генной инженерии.

Основные виды деятельности. Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологий клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии. Сбирать дополнительную информацию на темы биотехнологий, технологий клеточной инженерии, технологий клонального микроразмножения растений, технологий генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересные учащимся темы.

ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА. (2ч)

Заболевания животных и их предупреждение. Технологии сельского хозяйства.

Автоматизация производства. Биотехнологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина

Основные виды деятельности.

Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологий клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии.

Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологий, технологий клеточной инженерии, технологий клонального микроразмножения растений, технологий генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы. Получать представление о возможных заболеваниях у животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных

СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. МЕНЕДЖМЕНТ.(5 ч)

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Осуществление мониторинга СМИ

и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь»

Основные виды деятельности.

Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Принять участие в деловой игре «Приём на работу».

Обобщающая беседа по изученному курсу.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Программа курса предполагает достижение выпускниками 5- 9 классов следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

5 класс

Личностными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

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

Метапредметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

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

Предметными результатами освоения обучающимися курса «Технология» являются:
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;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, 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 учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или 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 учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

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

6 класс

Личностными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
- 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.

Метапредметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- планирование процесса познавательной деятельности.
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;-распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
 - подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - планирование последовательности операций и составление технологической карты;
 - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
 - приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
 - формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
 - составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
 - заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
 - соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
 - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;-
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

7 класс

Личностными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- 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 идентичности);

-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).

Метапредметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются: *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 созданию 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;
-существование 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:

-умения 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.

Предметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

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

-Научится оформлять готовые блюда и подавать их к столу.

Ученик получит возможность научиться:

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

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

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Ученик научится:

- 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.
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- 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 или выполнения работ;

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.

-Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Ученик получит возможность научиться

-Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.

-- декоративные изделия для оформления.

планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

-распределять работу при коллективной деятельности;

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека.

Раздел «Электротехнические работы»

Ученик научится:

-Соблюдать правила техники безопасности.

-Экономить электрическую энергию

-Разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

Ученик получит возможность научиться

-Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.

-Производить их ремонт

-оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

Раздел «Творческие проекты»

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту 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
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

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

8 класс

Личностными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- 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.

Метапредметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства;
- виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических объектов и процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

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;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, 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 учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или 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 учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физической сфере:

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

9 класс

Личностными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими е участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приёмов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:
В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - 8) анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
 - 10) разработка плана продвижения продукта;
 - 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
 - 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
 - 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
 - 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
 - 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
 - 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
 - 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
 - 19) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
 - 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шить и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 10) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 12) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 14) применение методов художественного проектирования одежды;
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 16) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

| № | Темы | Кол-во |
|---|------|--------|
|---|------|--------|

| п/п | | часов |
|-----|---|-------|
| 1. | СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД | 2 |
| 2. | КУЛИНАРИЯ | 18 |
| 3. | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 38 |
| 4. | РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла | 10 |
| | Итого | 68 |

6 класс

| № п/п | Темы | Кол-во часов |
|-------|---|--------------|
| 1. | СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД | 2 |
| 2. | КУЛИНАРИЯ | 16 |
| 3. | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 28 |
| 4. | РУКОДЕЛИЕ | 10 |
| 5. | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 2 |
| 6. | ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ | 2 |
| 7. | ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ | 8 |
| | Итого | 68 |

7 класс

| № п/п | Темы | Кол-во часов |
|-------|---|--------------|
| 1. | СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД | 2 |
| 2. | КУЛИНАРИЯ | 16 |
| 3. | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 26 |
| 4. | РУКОДЕЛИЕ | 10 |
| 5. | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 4 |
| 6. | ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ | 2 |
| 7. | ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ | 8 |
| | Итого | 68 |

8 класс

| № п/п | Темы | Кол-во часов |
|-------|---|--------------|
| 1. | СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД | 2 |
| 2. | КУЛИНАРИЯ | 16 |
| 3. | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 32 |
| 4. | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 10 |
| 5. | СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ | 8 |
| | Итого | 68 |

9 класс

| № п/п | Темы | Кол-во часов |
|-------|--|--------------|
| 1 | МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | 2 |
| 2 | ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА. СРЕДСТВА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ТРУДА | 2 |
| 3 | ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ | 4 |
| 4 | ТЕХНОЛОГИИ | 3 |
| 5 | ТЕХНИКА | 3 |
| 6 | ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПРИМЕНЕНИЕ СИНТЕТИЧЕСКИХ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ИСКУССТВЕННОЙ КОЖИ | 4 |
| 7 | ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ. ЯДЕРНАЯ И ТЕРМОЯДЕРНАЯ ЭНЕРГИЯ | 3 |
| 8 | ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ИНФОРМАЦИИ. КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ | 3 |
| 9 | ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА. КЛЕТочНАЯ И ГЕННАЯ ИНЖЕНЕРИЯ. | 4 |
| 10 | ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА. | 2 |
| 11 | СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. МЕНЕДЖМЕНТ | 4 |
| | Итого | 34 |