

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Кондинская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено

Руководитель ШМО учителей

*Т.С. Сергеева*

« 28 » августа 2015 г.

Согласовано

зам. дир по УВР

*С.Б. Бояркина*

« 28 » августа 2015 г.

Утверждаю

директор МКОУ «Кондинская СОШ»

*И.И. Матвеева*

« 28 » августа 2015 г. № 4



**Рабочая программа учебного предмета**

**«Технология»**

**для 5-8 классов**

Автор-составитель:  
Абсотарова Лилия Николаевна  
учитель технологии

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» основного общего образования составлена на основе:

- требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, предъявляемых к результатам освоения основной образовательной программы (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» с изменениями и дополнениями Приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1644);
- примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года № 1/15) <http://www.fgosreestr.ru/reestr>;
- основных направлений программ, включенных в структуру основной образовательной программы;
- основной образовательной программой МКОУ «Кондинская СОШ»; авторской программы по учебному предмету Технология 5-8 классы / А.Т. Тищенко. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2013.

### **Цели программы:**

- обеспечение понимания учащимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся;
- развитие инновационной творческой деятельности, учебно-исследовательской и проектной деятельности учащихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- воспитание трудовых качеств личности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни;
- применение в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
  - формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения учащимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

### **Задачами реализации программы учебного предмета являются:**

- освоение межпредметных понятий, универсальных учебных действий, обеспечивающих успешное изучение данного и других учебных предметов на уровне

среднего общего образования, создание условий для достижения личностных результатов основного общего образования;

- познакомить с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологии; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью, бюджетом семьи.

**Программа предусматривает изучение следующих разделов:**

- Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.
- Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

**Программа предусматривает использование следующих педагогических технологий:** развивающего обучения, коммуникативных технологий, проектных технологий, проектно-исследовательских технологий, игровых, здоровьесберегающие технологии, ИКТ технологии.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, проектная деятельность, учебно-исследовательская деятельность.

Текущий контроль усвоения предметных результатов проводится посредством использования следующих форм – фронтальной, индивидуальной, групповой, парной.

**При реализации программы используются следующие методы:** письменный опрос, дидактические карточки, выполнение упражнений, лабораторных, практических, проектных и творческих работ, контрольное тестирование, экскурсии и др.

**Межпредметные связи:** Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

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

Предмет так же формирует проектно-технологическое мышление, которое развивается только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление учащимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

## **ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 204 ч. предметной области «Технология». В том числе: в 5-6 классах — 68 ч. из расчёта 2 ч в неделю, в 7- 8 классе — 34 ч. из расчёта 1 ч. в неделю.

## **ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОНКРЕТНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «технология»**

### **Личностные результаты:**

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному

выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности,

рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

### **Метапредметные результаты:**

Условием формирования межпредметных понятий, например таких как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усовершенствуют приобретённые на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

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

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, кадрового потенциала, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

### **Регулятивные УУД**

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

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

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

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая

логическую последовательность шагов);

- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

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

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

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

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

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

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;



- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

### **Познавательные УУД**

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

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

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

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;

- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

#### 8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

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

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

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

#### 10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

#### 11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов;

формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

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

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

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

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

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с

условиями коммуникации;

- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

**Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- **проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).**

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Предметные планируемые результаты****По завершении учебного года учащийся 5 класса:**

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- осуществляет сборку моделей швейного изделия по инструкции **(в рамках программы)**;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

- владеет основными приемами ухода за растением, подбирает инструменты соответственно технологическому процессу, соблюдать правила безопасного труда;
- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках по кулинарии и обработки тканей;
- работает с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять эскиз (чертеж) интерьер кухни и столовой
- чистить посуду из металла, керамики и древесины, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо в швейных машинах с электрическим приводом;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**По завершении учебного года учащийся 5 класса получит возможность:**

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;
- самостоятельно находить и обобщать информацию;
- применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.

**По завершении учебного года учащийся 6 класса:**

- конструирует модель \_\_\_\_\_ по заданному прототипу;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- определять качество готового изделия,
- снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- планировать весенние и осенние работы на участке, определять качество семян, выращивать и высаживать рассаду, обрабатывать почву;
- выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере жилых помещений;
- оказывать первичную помощь при порезах и ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, имеет опыт приготовления фруктовых блюд;

- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы изделия;
- выполнять поузловую обработку швейного изделия;
- выявлять дефекты швейного изделия и устранять их.

**По завершении учебного года учащийся 6 класса получи возможность:**

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

**По завершении учебного года учащийся 7 класса:**

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза;
  - читает элементарные чертежи и эскизы;
  - выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (**по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности**);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- владеет разметкой и формированием гряд, выбором культур, планирует их размещения на участке;
- оказывать первичную помощь при ожогах, порезах поражении электрическим током, отравлении;
- изготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;



- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить фруктовые пюре, желе и муссы;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать швейное изделие;
- выполнять машинные швы \_\_\_\_\_;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

**По завершении учебного года учащийся 7 класса получи возможность:**

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

**По завершении учебного года учащийся 8 класса:**

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации модели (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,

- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.
  - ориентируется в современном мире технологий и технологических процессов;
  - ухаживать за плодовыми деревьями и ягодными кустарниками; отбирает посадочный материал ягодных кустарников и земляники;
  - проектирует и изготавливает полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.
- выполнять основы бизнес-планирования;
- знает иерархию человеческих потребностей;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы.

**По завершении учебного года учащийся 8 класса получит возможность:**

- выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;
- ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;
- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
  - получить и проанализировать опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения.

### Учебно-тематический план

<b>5 класс.</b>				
Содержание программы	Количество часов	в том числе:		
		лабораторные и практические работы	экскурсии	контрольные работы
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2			
Основы аграрной технологии (осенние работы)	8	4		
Основы аграрной технологии (весенние работы)	8	5		
Технология приготовления пищи	8	8		1
Черчение и графика	6	3		
Технология швейного производства	30	11		1
Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла	4	2	1	
Технология ведения дома	2	1		1
	68	34	1	3
<b>6 класс.</b>				
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2			
Основы аграрной технологии (осенние работы)	8	5		
Основы аграрной технологии (весенние работы)	8	4		
Технология приготовления пищи	8	6		1
Черчение и графика	4	2		

Технология швейного производства	22	9		1
Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла	12	4		
Технология ведения дома	2	2		1
	68	32		3
<b>7 класс.</b>				
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2			
Основы аграрной технологии (осенние работы)	4	3		
Основы аграрной технологии (весенние работы)	4	3		
Технология приготовления пищи	8	6		1
Черчение и графика	6	3		
Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла	6	4		
Технология ведения дома	4	3	1	1
	34	23	1	2
<b>8 класс.</b>				
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2			
Основы аграрной технологии (осенние работы)	4	3		
Основы аграрной технологии (весенние работы)	4	3		
Черчение и графика	6	3		
Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла	6	2		
Экономика	4	1		1
Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	8	2	2	1
	34	14		2

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5 класс

#### **1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)**

##### **1.1. Потребности и технологии. Аграрные технологии (2 ч.)**

Теоретические сведения.

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический

опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Цикл жизни технологии.

Классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство; животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства; слесарные работы по ремонту сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования.

**Выпускник научится:**

- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- владеет основными приемами ухода за растением, подбирает инструменты соответственно технологическому процессу, соблюдать правила безопасного труда;

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;
- самостоятельно находить и обобщать информацию;
- применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.

## **2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (66 ч.)**

### **2.1. Основы аграрной технологии (осенние работы) (8 ч.)**

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

1. Уборка и учет урожая.
2. Закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок.
3. Отбор и закладка на хранение семенников двухлетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений.
4. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

## **2.1. Основы аграрной технологии (весенние работы) (8 ч.)**

### Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

### Практические работы.

5. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения.

6. Составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений.

7. Посевы и посадки овощей.

8. Посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковичками, полив, рыхление почвы.

9. Прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

#### **Выпускник научится:**

После изучения темы ученик научится: выбирать необходимую технологию, инструменты, орудие и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и наблюдения.

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

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

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

## **2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)**

### **2.2.1. Санитарно-гигиенические требования (1 ч.)**

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

10. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **2.2.2. Физиология питания (1 ч.)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

11. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **2.2.3. Кулинария (5 ч.)**

#### **2.2.3.1. Бутерброды и горячие напитки (1 ч.)**

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

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

Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Лабораторно-практические и практические работ.

12. Приготовление и оформление бутербродов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом .

#### **2.2.3.2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (1 ч.)**

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

13. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **2.2.3.3. Блюда из овощей и фруктов (2 ч.)**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.



Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

14. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

15. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **2.2.3.4. Блюда из яиц (1 ч.)**

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Лабораторно-практические и практические работы.

16. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Оценка качества.

#### **2.2.4. Сервировка стола (1 ч.)**

Теоретические сведения. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

17. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Контрольная работа №1 по теме: «Кулинария»

#### **Выпускник научится:**

- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках по кулинарии и обработки тканей;
- работает с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

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

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;
- самостоятельно находить и обобщать информацию;

- применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.

### **2.3. Черчение и графика (6 ч.)**

#### **2.3.1 Основы черчения и графики (2 ч.)**

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.

Практическая работа:

18. Выполнение технологической карты.

#### **2.3.2. Построение и чтение чертежей (2 ч.)**

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка. Масштаб. Профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

19. Выполнение чертежа или эскиза

#### **2.3.3. Построение схем орнамента (2 ч.)**

Теоретические сведения. Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента. Применение графического изображения для создания орнамента.

Практическая работа:

20. построение орнамента.

**Выпускник научится:**

- разрабатывать и оформлять эскиз, чертеж.
- строить чертежи и технические рисунки
- познакомится с профессией связанной с выполнением чертежных и графических работ.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;
- самостоятельно находить и обобщать информацию;
- применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.

### **2.4. Технология швейного производства (30 ч.)**

#### **2.4.1. Классификация и свойства текстильных материалов.(2 ч.)**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в

домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

21. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

22. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### **2.4.2. Швейная машина (2 ч.)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

24. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

#### **2.4.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)**

Теоретические сведения. Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

25. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. 26. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

27 Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **2.4.4. Изготовление швейных изделий (20 ч.)**

Теоретические сведения.

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы

переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

28. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

29. Сборка изделия, примерка.

30. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

31. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Контрольная работа №2 по теме: «Конструирование, моделирование и изготовление фартука.»

#### **Выпускник научится:**

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо в швейных машинах с электрическим приводом;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- осуществляет сборку моделей швейного изделия по инструкции (в рамках программы);
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму.

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

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;
- самостоятельно находить и обобщать информацию;
- применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.

### **2.5. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (4 ч.)**

#### **2.5.1. Декоративно-прикладное искусство (1 ч.)**

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Экскурсия в школьный музей.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **2.5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч.)**

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

32. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **2.5.3. Лоскутное шитье (2 ч.)**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

33. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **Выпускник научится:**

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

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

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;
- самостоятельно находить и обобщать информацию;
- применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.

## **2.6. Технология ведения дома (2 ч.)**

### **2.6.1. Интерьер жилых помещений (2 ч.)**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

34. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой, выполнение эскиза (чертежа).

**Выпускник научится:**

- разрабатывать и оформлять эскиз (чертеж) интерьер кухни и столовой

**Выпускник получит возможность научиться:**

обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете.

Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

Итоговая контрольная работа за курс 5 класса.

## **6 класс**

### **1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)**

#### **1.1. Потребности и технологии. Аграрные технологии (2 ч.)**

Теоретические сведения.

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Цикл жизни технологии.

Классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство;

животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства; слесарные работы по ремонту сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования.

**Выпускник научится:**

После изучения темы ученик научится: выбирать необходимую технологию, инструменты, орудие и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и наблюдения.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

**2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (66 ч.)**

**2.1. Растениеводство (16 ч.)**

**2.1.1. Основы аграрной технологии (осенние работы) (8 ч.)**

Теоретические сведения. Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветководство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Логика построения и особенности разработки социальных проектов.

Практические работы.

1. Уборка и учет урожая овощных культур.

2. Подготовка урожая к хранению, сбор семян.

3. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями.

4. Подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений).

5. Подзимний посев семян, посадка луковиц.

Разработка и реализация краткосрочного социального проекта.

**2.1.2. Основы аграрной технологии (весенние работы) (8 ч.)**

Основные теоретические сведения. Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

6. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке.

7. Определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа

подготовки почвы, внесение удобрений (компост).

8.Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. 9.Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

**Выпускник научится:**

- планировать весенние и осенние работы на участке, определять качество семян, выращивать и высаживать рассаду, обрабатывать почву;

Выпускник научится:

- выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере жилых помещений; получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

- владеет основными приемами ухода за растением, подбирает инструменты соответственно технологическому процессу, соблюдать правила безопасного труда;

**Выпускник получит возможность научиться:**

- вести экологически здоровый образ жизни;

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

## **2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)**

### **2.2.3. Кулинария (7 ч.)**

#### **2.2.3.5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (1 ч.)**

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

10. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### **2.2.3.6. Блюда из мяса (2 ч.)**

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

11. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. 12. Приготовление блюда из мяса.



#### **2.2.3.7. Блюда из птицы (2 ч.)**

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

13. Приготовление блюда из птицы.

#### **2.2.3.8. Заправочные супы (2 ч.)**

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

14. Приготовление заправочного супа.

#### **2.2.4. Сервировка стола (1 ч.)**

Теоретические сведения. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

15. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Контрольная работа №1 по теме: «Кулинария»

#### **Выпускник научится:**

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, имеет опыт приготовления фруктовых блюд;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

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

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

### **2.3. Черчение и графика (4 ч.)**

#### **2.3.1 Основы черчения и графики.(2 ч.)**

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки.

Профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

16. Построение чертежа и технического рисунка.

### **2.3.3. Построение схем орнамента. (2 ч.)**

Лабораторно-практические и практические работы.

17. Применение графического изображения для создания орнамента.

**Выпускник научится:**

- читать схемы чертежей;
- выполнять чертежные и графические работы от руки с использованием чертежных инструментов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

## **2.4. Технология швейного производства (22 ч.)**

### **2.4.1. Классификация и свойства текстильных материалов (2 ч.)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

18. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **2.4.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

19. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. 20. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

21. Моделирование выкройки проектного изделия.

22. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **2.4.4. Изготовление швейных изделий (14 ч.)**

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

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

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

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

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

23. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

24. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке.

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

26. Окончательная обработка изделия.

Контрольная работа №2 по теме: «Конструирование и моделирование конической, клиньевой и прямой юбки.»

**Выпускник научится:**

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- определять качество готового изделия,
- снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы изделия;
- выполнять поузловую обработку швейного изделия;
- выявлять дефекты швейного изделия и устранять их.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

## **2.5. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (12 ч.)**

### **2.5.3. Лоскутное шитье (6 ч.)**

Лабораторно-практические и практические работы.

27. Изготовление образцов лоскутных узоров.

28. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **2.5.2. Вязание крючком (6 ч.)**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

29. Разработка проектного замысла по алгоритму «бытовые мелочи»: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).

30. Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов и приспособлений.

#### **Выпускник научится:**

- познакомится с видами крючков;
- организацией своего рабочего места при вязании крючком.

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

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

## **2.6. Технология ведения дома (2 ч.)**

### **2.6.1. Интерьер жилых помещений.(2 ч.)**

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

31. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **2.6.2. Комнатные растения в интерьере (2 ч.)**

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

32. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

#### **Выпускник научится:**

- выполнять электронные презентации.
- выращивать комнатные растения, ухаживать за ними.

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

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

### **Контрольная работа за курс 6 класса.**

## 7 класс

### **1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2ч.)**

#### **1.1. Потребности и технологии. Аграрные технологии (2 ч.)**

Теоретические сведения.

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Цикл жизни технологии.

Классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство; животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства; слесарные работы по ремонту сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования.

## **2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (32 ч.)**

### **2.1. Растениеводство (8 ч.)**

#### **2.1.1. Основы аграрной технологии (осенние работы) (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

##### Практические работы.

1. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников
2. Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений.
3. Влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

#### **2.1.2. Основы аграрной технологии (весенние работы) (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

##### Практические работы.

4. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян.
5. Уход за сеянцами, пикировка,
6. высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

##### **Выпускник научится:**

– получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

- владеет основными приемами ухода за растением, подбирает инструменты соответственно технологическому процессу, соблюдать правила безопасного труда;

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

– осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

– осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

– получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

## **2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)**

### **2.2.3. Кулинария (6 ч.)**

#### **2.2.3.9. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

7. Определение качества молока и молочных продуктов.

8. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **2.2.3.10. Виды теста и выпечки (2 ч.)**

Теоретические сведения. Продукты для приготовления теста. Виды блюд из теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

9. Приготовление изделий из теста.

#### **2.2.3.11. Десерты, напитки (2 ч.)**

Теоретические сведения. Виды десертов. Виды напитков. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс и др. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

10. Приготовление сладких блюд и напитков.

### **2.2.4. Сервировка стола (1 ч.)**

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

11. Разработка меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **2.2.5. Заготовка продуктов (1 ч.)**

Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы.

12. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Контрольная работа №1 по теме: «Кулинария.»

#### **Выпускник научится:**

- изготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- готовить пресное тесто и блюда из него, записывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить фруктовые пюре, желе и муссы;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

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

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи;



- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

### **2.3. Черчение и графика (6 ч.)**

#### **2.3.2. Построение и чтение чертежей (2 ч.)**

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение и чтение чертежей.

Практические работы.

13. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. 14. Построение и чтение чертежей.

#### **2.3.3. Построение схем орнамента (4 ч.)**

Лабораторно-практические и практические работы.

14. Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия.

15. Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия.

**Выпускник научится:**

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;

**Выпускник получит возможность научиться:**

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

### **2.5. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла**

**(6 ч.)**

#### **2.5.3. Вязание на спицах (4 ч.)**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Лабораторно-практические и практические работы.

16. Основные способы вязания.

17. Вывязывание полотна несколькими способами.

18. Закрепление вязания.

#### **2.5.4. Роспись по ткани (2 ч.)**

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

19. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Экскурсия №1 в музей „для знакомства с ручной росписью ткани.

#### **Выпускник научится:**

- различать лицевые и изнаночные петли;
- разные способы вязания;
- познакомится с разными видами батика (холодный ,горячий).

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

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
  - проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
  - выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.
  - осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
  - осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

### **2.6. Технология ведения дома (4 ч.)**

#### **2.6.1. Интерьер жилых помещений (2 ч.)**

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

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Лабораторно-практические и практические работ.

20. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.

21. Проект оптимизации энергозатрат.

### **2.6.2. Комнатные растения в интерьере (2 ч.)**

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

22. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, здание дома культуры и его содержание).

Экскурсия №2 в Кондинский дом культуры.

#### **Выпускник научится:**

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;

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

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

### **Контрольная работа за курс 7 класса**

## 8 класс

### **1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)**

#### **1.1. Потребности и технологии. Аграрные технологии (2 ч.)**

Теоретические сведения.

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Цикл жизни технологии.

Классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство; животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства; слесарные работы по ремонту сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования.

#### **Выпускник научится:**

- знает иерархию человеческих потребностей;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;

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

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства.

### **2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (24 ч.)**

#### **2.1. Растениеводство (8 ч.)**

##### **2.1.1. Основы аграрной технологии (осенние работы) (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

Практические работы.

1. Чтение почвенных карт. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

2. Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям.

3. Посадка саженцев плодовых деревьев. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции.

#### **2.1.2. Основы аграрной технологии (весенние работы) (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Испытания, анализ, варианты модернизации. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Практические работы.

4. Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий).

5. Выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями;

6. Выбор удобрений, приготовление растворов, подкормка растений; выбор малотоксичных пестицидов для защиты растений от болезней и вредителей, выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте и планируемого дохода.

Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения

декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников.

**Выпускник научится:**

- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.
- ориентируется в современном мире технологий и технологических процессов;
- ухаживать за плодовыми деревьями и ягодными кустарниками; отбирает посадочный материал ягодных кустарников и земляники;
- проектирует и изготавливает полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;
- ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;
- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;

**2.3. Черчение и графика (6 ч.)**

**2.3.2. Построение и чтение чертежей (4 ч.)**

Практические работы

7.. Построение и чтение чертежа с использованием ИКТ.

**2.3.3. Построение схем орнамента (2 ч.)**

Практические работы.

8. \_\_Построение чертежей и схем орнамента для выполнения декоративно-прикладного изделия. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы.

9.Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

**Выпускник научится:**

- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- ориентируется в современном мире технологий и технологических процессов;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства.

**2.5. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (6 ч.)**

**2.5.6. Счетная вышивка (крестом, гладью) (6 ч.)**

Теоретические сведения.

Вышивка как вид народного изобразительного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки.

Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: дизайн-проект, исследовательский проект.

Лабораторно-практические и практические работы.

10. Обводка вышитых мотивов. Технология выполнения вышивки. Закрепление нитки.

11. Оформление края изделия. Стирка и влажно-тепловая обработка вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Экскурсия в музей №1 « Знакомимся с вышивкой».

**Выпускник научится:**

- выполнять эскизные работы проекта;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;

- ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;

**2.7. Экономика (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Способы выявления потребностей. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: бизнес-проект (бизнес-план). Бюджет проекта.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни).

Практическая работа

12. Построение проекта.

Контрольная работа №1 по теме: «Семейная экономика.»

– **Выпускник научится:**

– осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

– осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

– получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

– получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

– получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;
- ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;
- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;

### **3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (8 ч.)**

#### **3.1. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся. Мир профессий (2 ч.)**

Теоретические сведения. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

#### **3.2. Востребованность кадров на рынке труда (2 ч.)**

Теоретические сведения. Востребованность кадров на рынке труда. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

#### **3.3. Профессиональные пробы (4 ч.)**

Практические работы.

14. Проведение профессиональной пробы по профессии востребованной в регионе.

Экскурсия №2 в детский сад « Знакомимся с профессией».

**Выпускник научится:**

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;



- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;
- ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;
- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства.

Итоговая контрольная работа №2.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ  
ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование блока, разделов и темы программы	Основные виды деятельности учащихся	Количество часов по классам			
		5	6	7	8
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	Познакомиться с различными видами технологий и технологических понятий	2	2	2	2

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	Овладевать трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации для создания продуктов труда	66	66	32	24
2.1. Растениеводство 2.1.1. Основы аграрной технологии (осенние работы) 2.1.2. Основы аграрной технологии (весенние работы)	Ознакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками, с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; научиться планировать процесс труда, выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда	16 8	16 8	8 4	8 4
2.2. Технология приготовления пищи 2.2.1. Санитарно-гигиенические требования  2.2.2. Физиология питания  2.2.3. Кулинария 2.2.3.1. Бутерброды и горячие напитки 2.2.3.2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2.2.3.3. Блюда из овощей и фруктов 2.2.3.4. Блюда из яиц 2.2.3.5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2.2.3.6 Блюда из мяса 2.2.3.7. Блюда из птицы 2.2.3.8. Заправочные супы 2.2.3.9. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2.2.3.10. Виды теста и выпечки 2.2.3.11. Десерты, напитки 2.2.4. Сервировка стола  2.2.5. Заготовка продуктов	Ознакомиться с правилами санитарии и гигиены при технологии приготовления пищи  Овладеть знаниями о физиологии питания. Планировать технологический процесс и процесс труда (приготовления блюд); соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, овладеть навыками организации рабочего места.  Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки. Овладевать знаниями о сохранении продуктов для длительного хранения	8 1  1  1 1 2 1 - - - - - - - - - - 1	8 -  -  - - - 1 - 2 2 2 - - - - - - - 1	8 -  -  - 1 - 2 2 - 1 - - - - - - - - - 1	- -  -  - - - - - - - - - - - - - - - - -

2.3. Черчение и графика		6	4	6	6
2.3.1. Основы черчения и графики.	Ознакомиться с понятиями черчения и графики.	2	2	-	-
2.3.2. Построение и чтение чертежей.	Овладеть умением построения и чтения чертежей, организацией рабочего места.	2	-	2	4
2.3.3. Построение схем орнамента.	Овладеть умением построения схем орнаментов ручным способом и с помощью компьютера	2	2	4	2
2.4. Технология швейного производства		30	22	-	-
2.4.1. Классификация и свойства текстильных материалов	Ознакомиться с понятиями текстильных материалов и научиться упорядочивать полученную информацию.	2	2	-	-
2.4.2. Швейная машина	Ознакомиться с устройством и принципом работы швейной машины.	2	-	-	-
2.4.3. Конструирование и моделирование швейных изделий	Научиться построению чертежа швейного изделия с соблюдением ГОСТ и правил черчения, моделированию изделия на основе эскиза.	6	6	-	-
2.4.4. Изготовление швейных изделий	Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия; подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии, проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ, научной организации труда рабочего места, рациональному использованию материалов и энергоресурсов, находить и устранять дефекты, соблюдению правил безопасности труда	20	14	-	-

2.5. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла		4	12	6	6
2.5.1. Декоративно-прикладное искусство	Ознакомятся с понятием «декоративно-прикладное искусство», традиционными и современными видами декоративно-прикладного искусства России, с творчеством народных умельцев своего края, области, села.	1	-	-	-
2.5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Познакомятся с понятие «композиция», правилами, приёмами, средствами композиции. Зарисуют природные мотивов с натуры, их стилизация. Создадут графическую композицию.	1	-	-	-
2.5.3. Лоскутное шитье	Изучать различные виды техники лоскутного шитья, составлять орнамент для лоскутного шитья, подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству и волокнистому составу, изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.	2	6	-	-
2.5.2. Вязание крючком	Ознакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания и их составляющим, соблюдению правил техники безопасности и здоровьесбережения, изготовлению образцов вязания.	-	6	-	-
2.5.3. Вязание на спицах	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Выполнить образец росписи ткани в технике холодного батика.	-	-	4	-
2.5.4. Роспись по ткани	Находить информацию для изучения вышивки лентами народных промыслов данного региона.	-	-	2	-
2.5.5. Вышивание лентами	Находить в сети Интернет информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы вышивки лентами.	-	-	-	-
	Выбирать ткань и ленты для вышивки, иглы и пяльцы. Производить разметку рисунка на				

2.5.6. Счетная вышивка (крестом, гладью)	<p>ткани, овладевать навыками вышивки и самоанализом работы. Выявлять дефекты вышивки и устранять их, подбирать инструменты и материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Вышивать образцы изделия.</p> <p>Ознакомиться с информацией истории возникновения вышивки на Руси. Выполнять стежки и строчки вышивки. Выявлять дефекты вышивки и устранять их, подбирать инструменты и материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Вышивать образцы изделия</p>	-	-	-	6
2.6. Технология ведения дома 2.6.1. Интерьер жилых помещений  2.6.2. Комнатные растения в интерьере	<p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.</p> <p>Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.</p> <p>Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Производить перевалку (пересадку) комнатных растений. Выполнять уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы</p>	2	4	4	-
		2	2	2	-
		-	2	2	-
2.7. Экономика	<p>Обобщают способы выявления потребностей, составят программу изучения потребностей. Составят задание на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность. Ознакомятся с логикой бизнес-проект (бизнес-план), с способами продвижения продукта на рынке, сегментацией рынка, маркетинговым</p>	-	-	-	4

	планом. Ознакомятся с моделированием процесса управления в социальной системе				
3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	Создать индивидуальные программы профессионального роста и карьеры	-	-	-	8
3.1. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся. Мир профессий.	Анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников. Исследовать деятельность производственного предприятия, фермы или предприятия сервиса. Ознакомиться с миром профессий.	-	-	-	2
3.2. Востребованность кадров на рынке труда.	Ознакомиться с востребованными профессиями на рынке труда.	-	-	-	2
3.3. Профессиональные пробы	Осуществить профессиональные пробы	-	-	-	4
Итого:		68	68	34	34

### Контроль уровня достижения планируемых результатов освоения программы

Класс	Название контрольной работы	Дата
5	«Кулинария» №1	
	«Конструирование , моделирование и изготовление фартука» №2	
	Контрольная работа за курс 5 класса	
6	«Кулинария» №1	
	«Конструирование, моделирование конической, клинковой и прямой юбки.»	
	Контрольная работа за курс 6 класса	
7	«Кулинария» №1	
	Контрольная работа за курс 7 класса	
8	«Семейная экономика» №1	
	Контрольная работа за курс 8 класса	

### Контрольно-измерительные материалы

5 класс

Контрольная работа №1 по теме «КУЛИНАРИЯ»

Задание 1.

Название овощей, входящих в группу корнеплодов:

- 1) огурцы;
- 2) редис;
- 3) картофель;
- 4) свекла;
- 5) морковь;
- 6) баклажаны.

Задание 2.

Название овощей, входящих в группу клубнеплодов:

- 1) репа;
- 2) картофель;
- 3) чеснок;
- 4) земляной миндаль.

Задание 3.

Название овощей, входящих в группу пасленовых:

- 1) баклажаны;
- 2) петрушка корневая;
- 3) перец сладкий;
- 4) земляной орех;
- 5) томат;
- 6) капуста.

Задание 4.

Название овощей, входящих в группу луковичных:

- 1) тмин;
- 2) хрен;
- 3) чеснок;
- 4) сельдерей;
- 5) лук репчатый;
- 6) пастернак.

Задание 5.

Название овощей, нарезаемых ломтиками:

- 1) лук;
- 2) свекла;
- 3) картофель;
- 4) капуста;
- 5) морковь;
- 6) петрушка;

Задание 6.

Название овощей, нарезаемых брусочками:

- 1) капуста;
- 2) морковь;
- 3) картофель;
- 4) лук;
- 5) свекла.

Задание 7.

Название овощей, нарезаемых кубиками:

- 1) картофель;
- 2) свекла;
- 3) лук;
- 4) петрушка;
- 5) огурцы;
- 6) морковь.

Задание 8.

Первичная обработка овощей-корнеплодов производится в следующей последовательности ( впишите цифры в квадратики ):

- очистка;
- мойка;
- сортировка;
- нарезание;
- промывание.

Задание 9.

Жаренье при тепловой обработке овощей – это:

- 1) нагревание продукта в воде;
- 2) обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве бульона;
- 3) нагревание продукта в жире.

Задание 10.

Варка при тепловой обработке овощей – это:

- 1) нагревание продукта в жире;
- 2) нагревание продукта в воде;
- 3) быстрое обжаривание или ошпаривание.



Задание 11.

Тушение при тепловой обработке овощей – это:

- 1) обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве бульона;
- 2) быстрое обваривание или ошпаривание;
- 3) обработка продукта в духовке.

Задание 12.

Пассерование при тепловой обработке овощей – это:

- 1) слегка обжаренные продукты в жире;
- 2) нагревание продукта в воде
- 3) варка продукта в небольшом количестве жидкости или соке.

Задание 13.

Бланширование при тепловой обработке овощей – это:

- 1) обработка продукта в духовке;
- 2) нагревание продукта в жире;
- 3) быстрое обжаривание и ошпаривание продуктов.

Задание 14.

Припускание при тепловой обработке овощей – это:

- 1) слегка обжаренные продукты в жире;
- 2) варка продукта в небольшом количестве жидкости или сока;
- 3) нагревание продукта в воде.

Задание 15.

Выберите правильный ответ.

Диетические яйца имеют срок хранения:

- 1) не более семи суток;
- 2) более семи суток;

Контрольная работа №2 по теме «КОНСТРУИРОВАНИЕ, моделирование И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФАРТУКА»

Задание 1.

Конструирование – это:

- 1) построение чертежа выкройки изделия;
- 2) процесс изготовления изделия;
- 3) изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью.

Задание 2.

Какая мерка нужна для построения ширины фартука?

- 1) Ди;
- 2) Ст;
- 3) Сб;
- 4) Дн;

Задание 3.

Какая мерка необходима для построения линии низа фартука?

- 1) Сб;
- 2) Шн;
- 3) Ст;
- 4) Ди;

Задание 4.

Моделирование – это:

- 1) подготовка выкройки к раскрою;
- 2) изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью;
- 3) снятие мерок;
- 4) раскрой изделия.

Задание 5.

Что такое выкройка?

- 1) эскиз модели;
- 2) край изделия;
- 3) чертеж, по которому раскраивают ткань.

Задание 6.

Что такое раскрой изделия?

- 1) подготовка деталей кроя к обработке;
- 2) определение долевой нити в ткани;
- 3) определение лицевой и изнаночной стороны;
- 4) вырезание из ткани деталей выкройки.

Задание 7.

Для чего применяют копировальные стежки?

- 1) для сметывания деталей;
- 2) для переноса линий выкройки;
- 3) для пришивания пуговиц;
- 4) для наметывания.

Задание 8.

Что такое строчка?

- 1) законченный процесс переплетения нитей;
- 2) расстояние между одинаковыми проколами иглы;
- 3) ряд повторяющихся стежков на ткани.

Задание 9.

Что такое стежок?

- 1) место соединения деталей;
- 2) расстояние между одинаковыми проколами иглы;
- 3) законченный процесс переплетения нитей.

Задание 10.

Какие ручные работы выполняем при соединении кармана с нижней частью фартука?

- 1) наметать;
- 2) обметать;
- 3) сметать;
- 4) приметать.

Задание 11.

Какие ручные работы выполняем, когда подворачиваем нижний срез фартука?

- 1) приметать;
- 2) заметать;
- 3) сметать;
- 4) пришить.

Задание 12.

Как называется термин машинных работ, используемый при соединении кармана с нижней частью фартука?

- 1) притачать;
- 2) обтачать;
- 3) застрочить;
- 4) настрочить.

Задание 13.

Как называется термин машинных работ, используемый при соединении пояса с нижней частью фартука?

- 1) стачать;
- 2) притачать;

- 3) настрочить;
- 4) застрочить.

Задание 14.

Как называется машинная операция, выполняемая при обработке бретели?

- 1) обтачать;
- 2) застрочить;
- 3) стачать;
- 4) притачать.

Задание 15.

Как называется утюжная операция, выполняемая после окончательной обработки боковых и нижнего срезов нижней части фартука?

- 1) заутюжить;
- 2) приутюжить;
- 3) отутюжить;
- 4) разутюжить.

Итоговая контрольная работа

Задание №1

Какие ткани изготавливают из натуральных растительных волокон?

- 1) шерстяные ;
- 2) хлопчатобумажные;
- 3) льняные;
- 4) шелковые;
- 5) вискозу.

Задание №2

Как называется процесс переплетения нитей пряжи между собой для получения тканей?

- 1) Прядение;
- 2) Ткачество;
- 3) Отдельное производство.

Задание №3

Какие нити в ткани проходят поперек кромки?

- 1) Основные;
- 2) Уточные;

Задание №4

Как называется устройство, которое падает нижнюю нить у швейной машины?

- 1) Платформа;
- 2) нитепритягиватель;
- 3) лапка нажимная;
- 4) челночное;

5)рычаг подъема лапки.

Задание №5.

С каким приводом скорость бытовой швейной машины будет больше?

- 1)Ручным;
- 2)электрическим;
- 3)ножным.

Задание №6

Начиная работу на швейной машине, что нужно опускать в первую очередь?

- 1)Иглу;
- 2)лапку;

Задание №7

Как называется машинный шов для настрачивания накладных карманов на основную деталь?

- 1)В подгибку с закрытым срезом;
- 2)стачной вразутюжку;
- 3)накладной с закрытым срезом;
- 4)накладной с открытым срезом;

Задание №8

Какую мерку измеряют по самому узкому месту туловища?

- 1)Сб;
- 2)Ди;
- 3)Ст;
- 4)Дн.

Задание №9

Как называется мерка, измеряемая от линии талии до желаемой длины?

- 1)Сб;
- 2)Дн;
- 3)Шн;
- 4)Ди.

Задание №10.

По какой стороне фигуры снимают мерки для построения чертежей?

- 1)По правой;
- 2)по левой;
- 3) не имеет значения.

6 класс

Контрольная работа №1 по теме «КУЛИНАРИЯ».

Задание №1.

Пастеризованное молоко – это молоко, нагретое до температуры:

1)120-145 с

2)72-75 с

Задание №2.

Как правильно нужно оттаивать мороженую рыбу?

1)В горячей воде;

2) на воздухе

Задание №3.

Для доброкачественной рыбы характерны следующие признаки:

1)жабры ярко-красные;

2) глаза мутные;

3) жаберные крышки не прилегают к жабрам;

4) глаза выпуклые;

5) слизи на поверхности рыбы не много; она прозрачная и без запаха.

Задание №4.

Первичная обработка рыбы выполняется в последовательности (цифры впишите в квадратики):

удаление внутренностей;

разрезание брюшка;

оттаивание;

промывание;

отчистка от чешуи.

Задание №5.

Название круп, получаемых из пшеницы:

1)перловая;

2)манная;

3)толокно;

4)рис

5) «Артек»;

6) «Полтавская»;

7)ядрица

Задание №6.

Название круп, которые перебирают перед приготовлением:

1)ядрица;

2)рис;

3)манная;

4)перловая;

5 «Геркулес»;

6)пшено.

Задание №7.

Название круп, которые не моют перед приготовлением:

1)пшено;

2) рис;

3) «Геркулес»;

4)перловая;

5)манная.

Задание №8.

Перед замешиванием муку:

1)перебирают;

2) обжаривают;

3)просеивают.

Задание №9.

Из жидкого теста готовят:

1)блинчики;

2)торт «Наполеон»;

3)оладьи;

4)песочные печенья.

Задание №10.

Какой способ приготовления дрожжевого теста быстрее по способу приготовления?

1)опасный;

2) безопасный.

Задание №11.

Какие из перечисленных продуктов используют для приготовления сладких блюд?

1)Ягоды

2)перец

3)молоко

4)фрукты

5)сахар

6)соль

7)мясо.

Задание №12.

Главный компонент для приготовления киселя:

1)вода;

2)крахмал

3)сахар

4)желатин.

Контрольная работа №2 по теме: «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ КОНИЧЕСКОЙ, КЛИНЕВОЙ И ПРЯМОЙ ЮБКИ».

Задание №1.

Поясные изделия - это:

1)платье;

2)брюки;

3)блузка;



4) юбка;

5) свитер.

Задание №2.

Самые простые юбки по конструкции – это:

1) прямые;

2) клиньевые;

3) конические.

Задание №3.

Самая широкая коническая юбка – это:

1) «солнце»;

2) большой клеш;

3) большой «колокол»;

4) «полу солнце».

Задание №4.

Какая мерка нужна для определения положения линий бёдер?

1) СБ; 2) ДСТ; 3) ДИ; 4) СТ.

Задание №5.

Какая мерка служит основной для определения ширины юбки?

1) ДСТ; 2) СТ; 3) ДИ; 4) СБ.

Задание №6.

Какое полотнище прямой юбки шире?

1) Переднее;

2) заднее;

3) одинаковые.

Задание №7.

Сколько вытачек у прямой юбки?

1) 2;

2) 4;

3)б;

4)8.

Задание №8.

Кокетка – это отрезная часть одежды:

1)по нижнему срезу одежды:

2)верхней части одежды;

3)боковому шву.

Задание №9.

Декатирование включает в себя операции в следующей последовательности(цифры впишите в квадратики):

просушивание ткани;

увлажнения;

Проутюживание.

Задание №10.

Где у юбки можно пришивать застёжку – молнию?

1)В правом боковом шве;

2)сзади;

3)спереди;

4)в левом боковом шве.

Задание №11.

Какую технологическую операцию выполняют первой?

1)Пришивание молнии;

2)пришивание пояса.

Итоговая контрольная работа

Задание №1.

Из каких продуктов делают крахмал:

1)Томаты

- 2)огурцы
- 3)картофель
- 4)Гречка
- 5)рис
- 6)лук
- 7)пшеница
- 8)кукуруза.

Задание №2.

Какие продукты заготавливают на зиму способом засолки?

- 1)Томаты
- 2)яблоки
- 3)лук
- 4)огурцы
- 5)редис.

Задание №3.

Первичная обработка капусты перед квашением выполняется в последовательности(цифры впишите в квадратики):

- удаление кочерыжки;
- очистка;
- шинковка;
- сортировка.

Задание №4

Натуральную шерсть получают от следующих животных:

- 1)Корова;
- 2)лиса;
- 3)овца;
- 4)медведь;
- 5)верблюд;

б)лошадь.

Задание №5

Механические свойства ткани – это:

- 1)Осыпаемость;
- 2)пылеемкость;
- 3)усадка;
- 4)сминаемость.

Задание №6

Что такое натуральный шёлк?

- 1)Волосяной покров животных;
- 2)нити получаемые от гусеницы тутового шелкопряда;
- 3)нити, полученные от однолетнего травянистого растения.

Задание №7

К соединительным машинным швам относятся швы:

- 1)вподгибку с открытым срезом;
- 2)в кант;
- 3)стачной;
- 4)окантовочный.

Задание №8

Шов, применяемый при изготовлении пододеяльников, наволочек, постельного белья:

- 1)окантовочный;
- 2)двойной;
- 3)накладной;
- 4)с кантом.

Задание №9

Какая мерка определяет размер всей фигуры:

- 1)Сш; 2)Ди; 3)От; 4)Об; 5)Ог.

Задание №10.

Какая машинная игла толще?

- 1) №90;
- 2) №110.

Задание №11.

Какая нить толще?

- 1) №50.
- 2) №30.

7 класс

Контрольная работа №1 по теме «Кулинария».

Задание 1

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- 1) В горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

Задание 2

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- 1) Свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

Задание 3

Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности (впишите цифры в квадратики):

- Обсушивание;
- обмывание;
- оттаивание;
- обвалка;
- разделка;

Задание 4

Что означает термин <обвалка мяса>?

- 1)Обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей;

#### Задание 5

Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1)котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3)шницель;
- 4)рагу;
- 5)антрекот;

#### Задание 6

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- 1)поджарка;
- 2)бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

#### Задание 7

Тонкая отбивная или рублёная мясная котлета-это:

- 1)бефстроганов;
- 2)ромштекс;
- 3)бифштекс;
- 4) шницель.

#### Задание 8

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- 1)сметана;
- 2)кефир;
- 3)кумыс;

4)творог;

5)сыр.

Задание 9

Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

1)бисквитное;

2)слоёное;

3)заварное.

Задание 10

Из песочного теста готовят:

1)хлеб;

2)вареники;

3)пельмени;

4)оладьи;

5)печенье;

6)вермишель.

Задание 11

Пельмени и вареники готовят из теста.

1)пресного;

2)дрожжевого.

Задание 12

Разрыхлителем для пресного теста являются:

1)сода;

2)дрожжи.

Задание 13

Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

Мойка

Очистка

Сортировка промывание

Удаление косточек и нарезка.

#### Задание 14

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин:

- 1)суфле;
- 2)желе;
- 3)самбук;
- 4)мусс;
- 5) Кисель.

#### Задание 15

Консервирование с использованием уксусной кислоты - это:

- 1)квашение;
- 2)мочение;
- 3)маринование;
- 4)соление.

#### Задание 16

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных дольки плодов и ягод:

- 1)варенье;
- 2)джем;
- 3)повидло;
- 4)пюре;
- 5)смоква.

#### Задание 17

Для какого продукта при консервировании с сахаром используется пюре:

- 1)Джем;
- 2)варенье;
- 3)смоква;



4)повидло.

Итоговая контрольная работа.

Задание №1

Раскрой какой ткани затруднён?

1)Хлопчатобумажной;

2)шерстяной;

3)капроновой.

Задание 2

Какие ткани получают из синтетического волокна?

1)Хлопок;

2)шёлк;

3)ацетатный шёлк;

4)капрон.

Задание 3

Какие ткани требуют при утюжке слабый температурный режим?

1)Из хлопка;

2) из химических волокон;

3)из шерсти;

4)изо льна.

Задание 4

Шов применяемый при изготовлении пододеяльников, наволочек, постельного белья?

1)окантовочный

2)двойной

3)накладной

4)с кантом

Задание 5

Для выполнения каких машинных швов используют приспособление «лапка-запошиватель»?

- 1)в подгибку
- 2)накладной
- 3)окантовочный
- 4)запошивочный
- 5)стачной.

Задание 6

Какие машинные операции можно выполнять с помощью приспособлением «лапка - сборочник»?

- 1)пришивание пуговицы
- 2)изготавливать петли
- 3)выполнять запошивочный шов
- 4)шов в подгибку с закрытым срезом
- 5)сосборить ткань и пришить к ней другую.

Задание 7

Для каких машинных операций используют приспособление «лапка с направляющей линейкой»?

- 1)для выполнения шва в подгибку с закрытым срезом
- 2)для сосборивание ткани и пришивание к ней другой
- 3)для строчки материала рядом параллельных строчек
- 4)для выполнения запошивочного шва.

Задание №8.

Поясные изделия - это:

- 1)платье;
- 2)брюки;
- 3)блузка;
- 4)юбка;
- 5)свитер.

### Задание №9

Чем отличается чертеж переда и спинки плечевого изделия?

- 1)Шириной;
- 2)глубиной горловины;
- 3)шириной горловины.

### Задание №10.

Как правильно нужно стачать выточку?

- 1)От вершины к основанию;
- 2)не имеет значения;
- 3)от основания к вершине.

8 класс

Контрольная работа№1 по теме: «СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА».

### Задание 1.

Какие функции семьи можно назвать экономическими?

- 1) Накопление семейного имущества;
- 2) Общение членов семьи между собой и передача информации;
- 3) Финансовая деятельность;
- 4) Ведение домашнего хозяйства.

### Задание 2.

Какие потребности семьи можно назвать рациональными (разумными)?

- 1) Потребности в курении;
- 2) Потребности в еде;
- 3) Потребность в алкоголе;
- 4) Потребность в одежде;
- 5) Потребность в жилье.

### Задание 3.

Какие потребности можно назвать духовными?

- 1) Потребность в одежде;
- 2) Потребность в знаниях;
- 3) Потребность в жилье;
- 4) Потребность в наслаждении искусством;
- 5) Потребность в еде;
- 6) Потребность в культуре.

Задание 4.

Какие потребности называют физиологическими?

- 1) Потребность в жилье;
- 2) Потребность в достижении лучших профессиональных результатов;
- 3) Потребность в еде;
- 4) Потребность в воспроизведении рода;
- 5) Потребность в уважении;
- 6) Потребность в одежде;
- 7) Потребность в защите от нищеты.

Задание 5.

Что можно отнести к обязательным потребностям при покупке вещей?

- 1) Вещи улучшенного качества и повышенной комфортности;
- 2) Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого её члена;
- 3) Вещи, которые нужно купить немедленно.

Задание 6.

Что можно назвать престижными потребностями?

- 1) Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого её члена;
- 2) Вещи, которые нужно купить немедленно;
- 3) Эксклюзивные вещи;
- 4) Вещи улучшенного качества, повышенной потребности.

Задание 7.

В какой последовательности нужно планировать и совершать покупки?

- Сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы;
- Составление списков необходимых товаров;
- Оценка приобретенного товара;
- Выбор магазина, в котором нужно сделать покупки;
- Момент совершения покупки.

Задание 8.

Какие виды расходов в бюджете семьи относятся к обязательным платежам?

- 1) Расходы на обувь;
- 2) Расходы на одежду;
- 3) Расходы на оплату квартиры;
- 4) Расходы на театры и кино;
- 5) Расходы на оплату налогов;

б) Расходы на покупку мебели.

Задание 9.

Что называется кредитом?

- 1) Накопление, сбережения денег;
- 2) Предоставление в долг товаров или денег;
- 3) Непредвиденные расходы;
- 4) Обязательные платежи.

Задание 10.

Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи?

- 1) Вклады в банки;
- 2) Покупка эксклюзивных вещей;
- 3) Покупка недвижимости;
- 4) Приобретение валюты;
- 5) Деньги, взятые в долг.

Итоговая контрольная работа.

Задание 1.

В какой последовательности подготавливают ткань к вышивке?

- Натянуть ткань на пяльцы;
- Проутюжить ткань;
- Выровнять срезы ткани;
- Выстирать ткань и высушить.

Задание 2.

Какие инструменты нужны для перевода рисунка на ткань для вышивки?

- 1) Карандаш;
- 2) Наперсток;
- 3) Пяльцы;
- 4) Копировальная бумага;
- 5) Ножницы.

Задание 3.

Какой ручной шов является основой атласной глади?

- 1) Стебельчатый шов;
- 2) Тамбурный шов;
- 3) Шов «вперед иголку»;

- 4) Петельный шов;
- 5) Шов «шнурок».

Задание 4.

Что называется постоянным электрическим током?

- 1) Ток, который не меняется с течением времени ни по величине, ни по направлению;
- 2) Ток, у которого сила и направление периодически изменяются.

Задание 5.

В каких единицах измеряется напряжение?

- 1) В Вольтах (В);
- 2) В Ваттах (Вт);
- 3) В Омах (Ом).

Задание 6.

Какие приборы относятся к электроосветительными?

- 1) Дуговые лампы;
- 2) Электроутюг;
- 3) Телевизор;
- 4) Люминесцентные лампы;
- 5) Электромагнит;
- 6) Лампы накаливания.

Задание 7.

Какие электронагревательные приборы относятся к электронагревательным инструментам?

- 1) Электрочайник;
- 2) Электроутюг;
- 3) Паяльник;
- 4) Электрическая печь;
- 5) Электроглянцеватель;
- 6) Пылесос.

Задание 8.

Почему опасно пользоваться электроприборами и устанавливать в ванной комнате электрические розетки?

- 1) Из - за того, что пользоваться электроприборами в ванной комнате неудобно;
- 2) Из - за опасности возникновения токопроводящей среды в ванной комнате.

Задание 9.

Какая среда является проводником электрического тока?

- 1) Дерево;
- 2) Вода;
- 3) Металл;
- 4) Резина.

Задание 10.

Какая первая помощь должна быть оказана человеку при «неотпускающем токе»?

- 1) Оттащить пострадавшего за руки или за ноги от источника тока;
- 2) Отключить источник электроэнергии;
- 3) Оторвать пострадавшего от электропроводов с помощью палки, доски, ремня, шарфа;
- 4) Сделать пострадавшему искусственное дыхание.

### **Система оценки достижения учащихся**

Основная задача и критерий оценки – овладение системой учебных действий с изучаемым учебным материалом.

Система оценки включает в себя внутреннюю (осуществляемую самой школой) и внешнюю (осуществляемая внешними по отношению к школе службами).

Для оценки используется персонифицированная информация и анонимная (неперсонифицированная).

Персонифицированной оценке подлежат только метапредметные и предметные результаты из блока «Выпускник научится».

Оценка достижений реализуется «методом сложения», при котором фиксируется достижение опорного уровня и его превышение.

Для оценивания используются: стандартизированные письменные и устные работы, проекты, практические работы, лабораторные работы, тесты, зачеты, творческие работы, самоанализ, самооценка, наблюдения и пр.

#### **Типы заданий, которые используются для оценки достижений:**

по форме ответа: с закрытым ответом и открытым ответом;

по уровню проверяемых знаний, умений, способов действий: базовый и повышенный уровень;

по используемым средствам: задания для письменной или устной беседы, практические задания, лабораторные работы;

по форме проведения: для индивидуальной или групповой работы.

#### **Итоговая оценка складывается из:**

накопленных оценок (характеризуют динамику образовательных достижений учащихся);

оценки за стандартизированные итоговые работы (характеризуют уровень присвоения способов действий)

**Внутреннюю систему оценки на ступени основного общего образования** классифицируется следующим образом и включает процедуры:

**индивидуальные результаты учащихся** - в сфере развития у них компетентностных умений и навыков, выявляются в ходе психолого-педагогического мониторинга;

**предметные результаты** - результаты, полученные в процессе оценивания учителями школы на предметном уровне;

**внутришкольные результаты** - результаты, полученные в ходе административного контроля, итоговой аттестации учащихся ( контрольные работы, промежуточные, итоговые, диагностические);

**внешкольные результаты** - результаты олимпиад, конкурсов, соревнований, конференций и т.п.;

результаты, полученные в ходе **независимой внешней оценки** - результаты полученные в ходе ГИА;

**неформализованная оценка** - портфолио.

Для описания достижений обучающихся целесообразно установить следующие пять уровней:

<b>Уровень</b>	<b>Достижение планируемых результатов</b>	<b>Оценка (отметка)</b>
<b>Базовый уровень достижений</b>	демонстрирует освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Владение базовым уровнем является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени образования, но не по профильному направлению	с«удовлетворительно» (или отметка «3», отметка «зачтено»).
<b>Повышенный уровень</b>	усвоение опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, достаточный о кругозор, широта (или избирательности) интересов. Такие обучающиеся могут быть вовлечены в проектную деятельность по предмету и сориентированы на продолжение обучения в старших классах по данному профилю.	оценка «хорошо» (отметка «4»);
<b>Высокий уровень</b>	Более полное (по сравнению с предыдущим) усвоение опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, достаточный кругозор, широта (или избирательности) интересов. Такие обучающиеся могут быть вовлечены в проектную деятельность по предмету и сориентированы на продолжение обучения в старших классах по данному профилю.	оценка «отлично» (отметка «5»).



<b>Пониженный уровень</b>	отсутствие систематической базовой подготовки, обучающимся не освоено даже и половины планируемых результатов, которые осваивает большинство обучающихся, имеются значительные пробелы в знаниях, дальнейшее обучение затруднено. При этом обучающийся может выполнять отдельные задания повышенного уровня. Данная группа обучающихся (в среднем в ходе обучения составляющая около 10%) требует специальной диагностики затруднений в обучении, пробелов в системе знаний и оказании целенаправленной помощи в достижении базового уровня	«неудовлетворительно» (отметка «2»)
<b>Низкий уровень</b>	наличие только отдельных фрагментарных знаний по предмету, дальнейшее обучение практически невозможно. Требуется специальная помощь не только по учебному предмету, но и по <u>формированию мотивации к обучению</u> , развитию интереса к изучаемой предметной области, пониманию значимости предмета для жизни и др.	оценка «плохо» (отметка «1»)

### Характеристика цифровой оценки (отметки)

**«5» («отлично»)** – уровень выполнения требований значительно выше удовлетворительного: отсутствие ошибок как по текущему, так и по предыдущему учебному материалу; не более одного недочета; логичность и полнота изложения.

**«4» («хорошо»)** – уровень выполнения требований выше удовлетворительного: использование дополнительного материала, полнота и логичность раскрытия вопроса; самостоятельность суждений, отражение своего отношения к предмету обсуждения. Наличие ошибок и недочетов в количественном выражении по отдельным предметам отражается в локальных актах о текущей и итоговой (рубежной) аттестации обучающихся.

**«3» («удовлетворительно»)** – достаточный минимальный уровень выполнения требований, предъявляемых к конкретной работе, отдельные нарушения логики изложения материала; неполнота раскрытия вопроса. Наличие ошибок и недочетов по отдельным предметам в количественном выражении отражается в локальных актах о текущей и итоговой (рубежной) аттестации обучающихся.

**«2» («плохо»)** – уровень выполнения требований ниже удовлетворительного: нарушение логики; неполнота, нераскрытость обсуждаемого вопроса, отсутствие аргументации либо ошибочность ее основных положений. Наличие ошибок и недочетов по отдельным предметам в количественном выражении отражается в локальных актах о текущей и итоговой (рубежной) об аттестации обучающихся.

### Критерии оценки тестов

В зависимости от вида задания используются различные формы оценивания.

За каждое правильно выполненное задание под литерой А начисляется 1 балл.

Дихотомическая система оценивания используется при проверке отдельных заданий открытой формы с кратким ответом из части В. За каждое правильно выполненное задание под литерой В начисляется от 1 до 4 баллов, в зависимости от типа задания.

Часть С состоит из одного задания и представляет собой небольшую письменную работу (связный ответ или минисочинение), выполняемую на отдельном листе бумаги. Оценка выполнения таких заданий является полито- мической. За каждый критерий учащийся получает баллы, из которых складывается суммарный балл.

Учитель может ставить оценку за это задание, исходя из традиционной пятибалльной системы.

Система оценки тестов не является самоцелью. Она лишь ориентируется на систему оценок заданий ЕГЭ, с тем чтобы ученики постепенно привыкли к другой системе оценки знаний и умений и понимали соответствие этой оценки оценке по традиционной, пятибалльной системе.

80% от максимальной суммы баллов — оценка «5»;

60—80% — оценка «4»;

40—60% — оценка «3»;

0—40% — оценка «2».

**Формы представления образовательных результатов:**

табель успеваемости по предметам (с указанием требований, предъявляемых к выставлению отметок);

тексты итоговых диагностических контрольных работ, диктантов и т.д. и анализ их выполнения обучающимся (информация об элементах и уровнях проверяемого знания – знания, понимания, применения, систематизации);

устная оценка успешности результатов, формулировка причин неудач и рекомендаций по устранению пробелов в обученности по предметам;

портфолио;

результаты психолого-педагогических исследований, иллюстрирующих динамику развития отдельных интеллектуальных и личностных качеств обучающегося, УУД.

**Критериями оценивания** являются:

соответствие достигнутых предметных, метапредметных и личностных результатов обучающихся требованиям к результатам освоения образовательной программы основного общего образования ФГОС;

динамика результатов предметной обученности, формирования УУД.

Оценка достижения метапредметных результатов может проводиться в ходе различных процедур. Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита итогового индивидуального проекта.

## **ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Нормативные документы:**

1. Закон «Об образовании» в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273.
2. Примерная основная образовательная программа основного общего образования, одобрено Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15
3. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования от 17 декабря 2010 г. № 1897.
4. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования на 2015-2016 учебный год;

**Учебно-методическое обеспечение:**

1. Контрольно-измерительные материалы по технологии для девочек 5-8 класс.
2. Учебники по технологии 5-8 класс.
3. Примерные программы по учебным предметам «Технология» 5-9 классы.

**Интернет-ресурсы:**

<http://elschool45.ru/> - Система электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий школьников Курганской области;  
[http://www.moeobrazovanie.ru/online\\_test/informatika](http://www.moeobrazovanie.ru/online_test/informatika) - «Мое образование» (Онлайн-тесты по информатике);  
<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР);  
<http://sc.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;  
<http://window.edu.ru/> - Единое окно доступа к цифровым образовательным ресурсам;  
<http://www.computer-museum.ru/index.php> - Виртуальный компьютерный музей;  
<http://interneturok.ru/> - Уроки школьной программы. Видео, конспекты, тесты, тренажеры.

**Материально-техническое обеспечение:**

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения
<b>1.</b>	<b>Печатные пособия</b>
1.1.	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки
1.2.	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся
1.3.	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся
1.4.	Раздаточные контрольные задания
<b>2.</b>	<b>Аптечка</b>
<b>3</b>	<b>Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование</b>
3.1.	<b>Раздел: «Технологии ведения дома»</b>
	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью
3.2.	<b>Разделы: «Технология швейного производства». «Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла»</b>
5.2.1.	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)
5.2.2.	Стол рабочий универсальный

5.2.3.	Машина швейная бытовая универсальная
5.2.4.	Оверлок
5.2.5.	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки
5.2.6.	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
5.2.7.	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания
5.2.8.	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования
5.2.9.	Набор приспособлений для раскроя косых беек
5.2.10.	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской
5.2.11.	Шаблоны стилизованной фигуры
5.2.12.	Набор измерительных инструментов для работы с тканями
5.3.	<b>Раздел: «Технология приготовления пищи»</b>
5.3.1.	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой
5.3.2.	Холодильник
5.3.3.	Весы настольные
5.3.4.	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)
5.3.5.	Электроплита
5.3.6.	Набор кухонного электрооборудования
5.3.7.	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов
5.3.8.	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов
5.3.9.	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов
5.3.10.	Набор инструментов для разделки рыбы
5.3.11.	Набор инструментов для разделки мяса
5.3.12.	Мясорубка (электромясорубка)
5.3.13.	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста
5.3.14.	Комплект разделочных досок
5.3.15.	Набор мисок эмалированных

5.3.16.	Набор столовой посуды из нержавеющей стали
5.3.17.	Сервиз столовый
5.3.18.	Сервиз чайный
5.3.19.	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола
5.4.	<b>Разделы: «Растениеводство»</b>
5.4.1.	Планшеты
5.4.2.	Мерительные и разметочные инструменты и приспособления
5.4.3.	Горшки цветочные
5.4.4.	Фартуки
5.4.5.	Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке
<b>6.</b>	<b>Специализированная учебная мебель</b>
6.1.	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц
6.2.	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей
6.3.	Ящики для хранения таблиц и плакатов
6.4.	Специализированное место учителя
6.5.	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев

### **Стенды и плакаты**

#### **Таблицы:**

- Правила по технике безопасности при работе на кухне
- Пищевые вещества
- Классификация блюд
- Санитарно-гигиенические правила
- Приемы работы ножом и приспособлениями
- Сервировка стола
- Правила пользования столовыми приборами

- Первичная обработка овощей
- Правильная посадка
- Машинная игла и моталка
- Техника безопасности при работе ручными инструментами
- Швейная машина \_\_\_\_\_
- Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами
- Раскрой швейных изделий (раскладка)
- Машинные швы
- Приводные устройства
- Ручные стежки и строчки
- Заправка ниток в швейную машину

### **Инструкционные (технологические) карты**

ИК-1 – Как правильно снять мерки

ИК-3 – Швы в вашу коллекцию

ИК 5-2 – Последовательность обработки рыбы

ИК 5-3 – Последовательность приготовления заправочного супа.

### **Памятки**

- Приготовление блюда из птицы.

- Правила поведения за столом

### **Карточки – задания**

КЗ 5-1 – Приготовление заправочного супа

КЗ 5-2 – Кроссворды (технология обработки ткани)

### **Демонстрационные карточки**

- Овощи, фрукты

- Оформление и подача первых блюд

### **Компьютерные слайдовые презентации:**

- Рыба
- Птица
- Супы

- Сервировка стола к обеду
- Физиология питания;
- Бытовые приборы на кухне;
- Материаловедение. Шерстяные и шелковые волокна.
- Машиноведение;
- Виды машинных швов;
- Виды одежды и ее назначение;
- Снятие мерок и их запись;
- Построение чертежа юбки в масштабе;
- Построение чертежа юбки в натуральную величину;
- Конструирование юбки
- Моделирование юбки

