

Согласовано:
Зам. директора по УВР
Staff Чернышева Д.А.
«01» 09 2016 г

Утверждаю:
Директор МКОУ «ООШ № 29»
Л.В. Рябухина
«01» 09 2016 г
Приказ от 01.09.2016 № 1/12



**Рабочая программа
по предмету
«Технология»
на уровень основного общего образования**

5 - 8 классы ФК ГОС

Разработала: учитель технологии
Седина К.А.

Содержание учебного предмета

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

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

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

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

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

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. **СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.**

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.

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

РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Электротехнические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

ВИДЫ ИСТОЧНИКОВ и потребителей электрической энергии. ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ И ИЗДЕЛИЙ В ПРИБОРАХ И УСТРОЙСТВАХ.

Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТИПОВЫХ СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ. ПОДБОР БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ ПО ИХ МОЩНОСТИ. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

СБОРКА МОДЕЛЕЙ ПРОСТЫХ ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ ИЗ ПРОМЫШЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ И ДЕТАЛЕЙ КОНСТРУКТОРА ПО СХЕМЕ; ПРОВЕРКА ИХ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОЛЕЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАДИОДЕТАЛЕЙ, ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ И УСТРОЙСТВ.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Технологии ведения дома

Интерьер жилых помещений и их комфортность. СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛИ В ОФОРМЛЕНИИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и

потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ, ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ В ГОРОДСКОМ И СЕЛЬСКОМ (ДАЧНОМ) ДОМАХ. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. **ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫХ РАБОТ.**

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

ПОДГОТОВКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ПОМЕЩЕНИЯ К ОТДЕЛКЕ. НАНЕСЕНИЕ НА ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ВОДОРАСТВОРИМЫХ КРАСОК, НАКЛЕЙКА ОБОЕВ И ПЛЕНОК.

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

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. **ВЫБОР ТЕХНОЛОГИЙ И СРЕДСТВ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ.** Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

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

ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТЕЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ СЕМЕЙНОГО БЮДЖЕТА. ВЫБОР ВОЗМОЖНОГО ОБЪЕКТА ИЛИ УСЛУГИ ДЛЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА РЫНКА И ПОТРЕБНОСТЕЙ МЕСТНОГО НАСЕЛЕНИЯ В ТОВАРАХ И УСЛУГАХ. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. **ВЫБОР ПУТЕЙ ПРОДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТА ТРУДА НА РЫНОК.**

Черчение и графика

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

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

ПОНЯТИЕ О СИСТЕМАХ КОНСТРУКТОРСКОЙ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ГОСТАХ, ВИДАХ ДОКУМЕНТАЦИИ.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, **ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И СРЕДСТВ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПОДДЕРЖКИ.** Копирование и тиражирование графической документации.

ПРИМЕНЕНИЕ КОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ВЫПОЛНЕНИЯ ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА И ТЕХНИЧЕСКОГО РИСУНКА.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Современное производство и профессиональное образование

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

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

Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.	12
1.1	Санитария и гигиена	2
1.1.1	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению кухни, столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	1
1.1.2	Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочем столе. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, жидкостями. Освоение способов применения моющих и чистящих средств.	1
1.2	Физиология питания.	2
1.2.1	Понятие о процессе пищеварения. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ. Пищевые вещества и витамины, их содержание в продуктах питания. Суточная потребность. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.	1
1.2.2	Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение кол-ва и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность в витаминах.	1
1.3	Технология приготовления пищи.	4
1.3.1	<i>Бутерброды.</i> Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Продукты, для их приготовления. Виды и способы оформления. Условия и сроки хранения. <i>Виды горячих напитков.</i> Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Правила ОТ и ТБ.	1
1.3.2	<i>Приготовление бутербродов.</i> Оформление. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка. Подбор	1

	ножей и разделочных досок. Правила ОТ и ТБ. <i>Приготовление горячих напитков к завтраку.</i> Выбор посуды и приспособлений.	
1.3.3	<i>Блюда из яиц.</i> Строение яйца, способы определения свежести. Особенности кулинарного использования. Приготовление блюд. <i>Блюда из овощей.</i> Овощи, их значение в питании. Содержание минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Первичная и тепловая обработка. Правила ОТ и ТБ	1
1.3.4	Определение свежести яиц. Выполнение эскизов художественной росписи. Крашение и роспись яиц. Методы определения качества овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов в зависимости от способов обработки. Приспособления для нарезки. Художественное оформление овощей. Выполнение эскизов оформления салатов.	1
1.4	Сервировка стола.	2
1.4.1	Составление меню на завтрак. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	1
1.4.2	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление и подача готовых блюд. Складывание тканевых и бумажных салфеток.	1
1.5	Заготовка продуктов.	2
1.5.1	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления. Сбор ягод, фруктов, грибов, лекарственных трав.	1
1.5.2	Закладка яблок на хранение. Сушка. Замораживание. Условия и сроки хранения.	1
2	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.	42
2.1	Рукоделие. Художественные ремесла.	8
2.1.1	Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в современном костюме. Виды вышивки. <i>Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.</i> Приспособления и материалы. Правила ОТ и ТБ.	1
2.1.2	Правила ТБ при выполнении вышивальных работ. Организация рабочего места для ручного шитья. <i>Зарисовка традиционных орнаментов,</i> определение колорита и материала для вышивки простейшими швами. Выполнение простейших швов. Простейшие швы(стебельчатый, тамбурный, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик»), техника выполнения. Правила ОТ И ТБ.	1
2.1.3	<i>Узелковый батик.</i> Виды росписи ткани. Материалы и красители. Технология крашения.	1
2.1.4	Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и	1

	завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	
2.1.5	Декоративная обработка материалов. Изготовление простейших изделий из пиломатериалов. Понятие о технологическом процессе. Последовательность действий по обработке заготовок и сборки их в изделие.	1
2.1.6	Выпиливание деталей лобзиком. Выбор формы и размера коробки для рукоделия.	1
2.1.7	Породы древесины, и выбор технологического процесса для их обработки.	1
2.1.8	Сборка простейших конструкций из фанеры	1
2.2	Элементы материаловедения	6
2.2.1	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Нити основы и утка.	1
2.2.2	Изготовление образца полотняного переплетения.	1
2.2.3	Кромка, ширина ткани. Лицевая и изнаночная сторона. Свойства и ассортимент х/б и льняных тканей.	1
2.2.4	Изучение свойств нитей основы и утка, определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной стороны.	1
2.2.5	Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.	1
2.2.6	Определение пород древесины по образцам. Пробная обработка древесины различными инструментами.	1
2.3	Элементы машиноведения.	8
2.3.1	Механизмы и их назначение. Ременные и фрикционные передачи. Детали механизмов. Условные обозначения деталей и узлов механизмов и машин на кинематических схемах. Чтение и построение простых кинематических схем.	1
2.3.2	Чтение кинематических схем простых механизмов. Сборка моделей механизмов из деталей конструктора типа “Конструктор-механик”. Проверка моделей в действии. Количественные замеры передаточных отношений в механизмах.	1
2.3.3	<i>Назначение и виды швейных машин.</i> История создания швейной машины. Правила ОТ и ТБ. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов.	1
2.3.4	Подготовка швейной машины к работе. Безопасные приемы работы на швейной машине. Намотка нитки на шпульку.	1
2.3.5	<i>Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</i> Верхняя и нижняя нить. Машинная строчка.(виды, назначение)Конструкция машинного шва.	1
2.3.6	<i>Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и</i>	1

	<i>нижней нитей. Намотка нитей на шпульку.</i>	
2.3.7	<i>Регулировка длины стежка. Закрепление нитей.</i>	1
2.3.8	<i>Машинные швы. Подготовка швейной машины к работе.</i>	1
2.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	8
2.4.1	<i>Виды и требования к рабочей одежде. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.</i>	1
2.4.2	<i>Чертежные линии. Линейка закройщика.</i>	1
2.4.3	<i>Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.</i>	1
2.4.4	<i>Снятие мерок и запись результатов измерений.</i>	1
2.4.5	<i>Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</i>	1
2.4.6	<i>Чертеж фартука по своим меркам. Расчет количества ткани.</i>	1
2.4.7	<i>Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.</i>	1
2.4.8	<i>Моделирование фартука выбранного фасона.</i>	1
2.5	Технология изготовления швейных изделий.	12
2.5.1	<i>Подготовка ткани к раскрою. Рациональная раскладка выкройки в зависимости от ширины и направления рисунка ткани. Правила безопасной работы с режущими и колющими инструментами. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов</i>	1
2.5.2	<i>Раскрой. Обмеловка.</i>	1
2.5.3	<i>Подготовка деталей кроя к обработке. Прямые ручные строчки: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования строчек. Шов. Строчка. Стежок. Длина и ширина стежка, шва.</i>	1
2.5.4	<i>Перенос контурных и контрольных линий.</i>	1
2.5.5	<i>Поузловая обработка фартука. Виды обработки верхнего среза кармана. Соединение кармана с нижней частью. Назначение и конструкция соединительных и краевых машинных швов, условное обозначение и технология выполнения.</i>	1
2.5.6	<i>Обработка боковых срезов нижней части фартука.</i>	1
2.5.7	<i>Обработка нагрудника. Обработка пояса и бретелей.</i>	1
2.5.8	<i>Соединение бретелей и нагрудника.</i>	1
2.5.9	<i>Соединение деталей фартука.</i>	1
2.5.10	<i>Обработка головного убора (косынки)</i>	1
2.5.11	<i>Влажно-тепловая обработка, ее значение. Виды художественной отделки.</i>	1
2.5.12	<i>Окончательная отделка отделки фартука</i>	1
3	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	4
3.1	<i>Интерьер кухни.</i> Краткие сведения из истории интерьера и архитектуры. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер	1

	жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.	
3.2	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Зонирование пространства кухни (столовая и зона приготовления пищи). Выполнение эскиза интерьера кухни.	1
3.3	<i>Создание интерьера кухни</i> с учетом запросов и потребностей семьи, санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера росписью, резьбой по дереву, тканями.	1
3.4	Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.	1
4	ТВОРЧЕСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	12
4.1	1 этап проектирования- организационно- подготовительный. Определение потребностей и краткая формулировка задач. «Звёздочка обдумывания». Выявление параметров и ограничений.	1
4.2	Подбор материалов, инструментов, приспособлений.	1
4.3	2 этап проектирования. Технологический. Составление технологической карты.	1
4.4	Работа над проектом	1
4.5	Работа над проектом.	1
4.6	Работа над проектом.	1
4.7	Работа над проектом	1
4.8	Работа над проектом	1
4.9	Работа над проектом	1
4.10	Работа над проектом	1
4.11	3 этап проектирования. Расчет стоимости	1
4.12	Защита проекта	1
	Всего:	70

6 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.	10
1.1	Физиология питания	2
1.1.1	Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Суточная потребность.	1
1.1.2	Работа с таблицами по составу и кол-ву минеральных солей и микроэлементов. Определение кол-ва и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и элементах.	1
1.2	Технология приготовления пищи.	7
1.2.1	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.	1

	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.	
1.2.2	Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Правила ОТ и ТБ.	1
1.2.3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Ассортимент блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды тепловой обработки. Условия и сроки хранения рыбы.	1
1.2.4	Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Правила ОТ и ТБ. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Правила ОТ и ТБ	1
1.2.5	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке	1
1.2.6	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий	1
1.2.7	Приготовление обеда в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода	1
1.3	Заготовка продуктов	1
1.3.1	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. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты	1
2	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ и ПОДЕЛОЧНЫХ	44

	МАТЕРИАЛОВ.	
2.1	Рукоделие. Художественные ремесла	12
2.1.1	Декоративная обработка металла. Изготовление изделий из проволоки. Классификация проволоки, технология изготовления	1
2.1.2	Приемы обработки проволоки.	1
2.1.3	Изготовление изделий из проволоки - детская вешалка, крючки, подставка для кисточек.	1
2.1.4	Изготовление изделий из проволоки. Правила ОТ и ТБ	1
2.1.5	<i>Лоскутное шитье.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды	1
2.1.5	Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.	1
2.1.6	Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.	1
2.1.7	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов	1
2.1.8	Практическая работа-прихватка, салфетка, диванная подушка.	1
2.1.9	Практическая работа. Влажно-тепловая обработка .Правила ОТ и ТБ.	1
2.1.10	<i>Свободная роспись по ткани.</i> Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи..	1
2.1.12	Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи.	1
2.2	Элементы материаловедения.	6
2.2.1	Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.	1
2.2.2	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.	1
2.2.3	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	1

2.2.4	Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.	1
2.2.5	Пиломатериалы. Древесные материалы. Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.	1
2.2.6	Изучение пороков древесины.	1
2.3	Элементы машиноведения	8
2.3.1	История развития техники. Классификация машин. Основные вехи технического прогресса. Классификация и составные части машин (двигатель, передаточные механизмы и рабочие механизмы)	1
2.3.2	Определение общих составляющих для всех машин.	1
2.3.3	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Правила ОТ и ТБ	1
2.3.4	Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Машинные швы. Правила ОТ и ТБ.	1
2.3.5	Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполомки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Правила ОТ и ТБ.	1
2.3.6	Замена иглы в швейной машине. Правила ОТ и ТБ. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения	1
2.3.7	Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Правила ОТ и ТБ.	1
2.3.8	Работа на швейной машине с использованием различных приспособлений. Правила ОТ и ТБ.	1
2.4	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	6
2.4.1	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.	1
2.4.2	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Эскизы юбок, отвечающих направлениям современной моды.	1
2.4.3	Снятие мерок и запись результатов измерений	1
2.4.4	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	1
2.4.5	Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона	1
2.4.6	Подготовка выкройки юбки к раскрою.	1
2.5	Технология изготовления поясных швейных изделий	12
2.5.1	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и	1

	раскрой ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу	
2.5.2	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.3	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.4	Подготовка юбки к примерке.	1
2.5.5	Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	1
2.5.6	Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки .	1
2.5.7	Стачивание деталей изделия. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.8	Втачивание молнии. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.9	Технология обработка карманов и пояса.	1
2.5.10	Обработка пояса. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.11	Художественное оформление изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.12	Контроль и оценка качества готового изделия	1
3	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	4
3.1	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Удаление пятен с одежды. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Влажная уборка дома.	1
3.2	Подготовка и закладка на хранение зимней обуви. Знакомство с ассортиментом бытовой химии.	1
3.3	Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.	1
3.4	Эскиз и выполнение декоративной заплаты.	1
4	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2
4.1	Электромонтажные работы	2
4.4.1	<i>Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.</i> ВИДЫ ИСТОЧНИКОВ и потребителей электрической энергии. ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ И ИЗДЕЛИЙ В ПРИБОРАХ И УСТРОЙСТВАХ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ	1

4.4.2	Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. /Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов./ /Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке./ Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	1
5	ТВОРЧЕСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (примерные темы - сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края, изготовление сувенира, изготовление изделия в технике лоскутного шитья)	10
5.1	1 этап проектирования- организационно- подготовительный. Определение потребностей и краткая формулировка задач. «Звёздочка обдумывания».Выявление параметров и ограничений	1
5.2	Подбор материалов, инструментов , приспособлений. Способы поиска информации	1
5.3	2 этап проектирования. Технологический. Составление технологической карты.	1
5.4	Работа над проектом	1
5.5	Работа над проектом	1
5.6	Работа над проектом	1
5.7	Работа над проектом	1
5.8	Работа над проектом	1
5.9	3 этап проектирования. Расчет стоимости.	1
5.10	Защита проекта.	1
	Всего:	70

7 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.	10
1.1	Физиология питания	2
1.1.1	<i>Понятие о микроорганизмах. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.</i>	1
1.1.2	Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке	1
1.2	Технология приготовления пищи.	6
1.2.1	Изделия из теста. Правила ОТ и ТБ. Первичная обработка муки.	1
1.2.2	Изделия из дрожжевого теста, из песочного бисквитного, слоенного теста.	1
1.2.3	Виды начинок и украшений для изделий из теста	1

1.2.4	Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).	1
1.2.5	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. Правила ОТ и ТБ.	1
1.2.6	Правила ОТ и ТБ. Определение времени варки вареников или пельменей.	1
1.3	Заготовка продуктов	2
1.3.1	Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	1
1.3.2	Правила ОТ и ТБ. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Подача десерта к столу.	1
2	<i>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.</i>	42
2.1	Рукоделие. Художественные ремесла	12
2.1.1	Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1
2.1.2	Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток.	1
2.1.3	Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Правила ОТ и ТБ.	1
2.1.4	Изготовление образцов вязания крючком	1
2.1.5	Макраме. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы.	1
2.1.5	Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п	1
2.1.6	Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.	1
2.1.7	Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.	1
2.1.8	Изготовление декоративных изделий из жести. Правила и последовательность обработки жести. Правила ОТ и ТБ	1
2.1.9	Изготовление изделий из жестяных банок и мелких обрезков жести.	1
2.1.10	Декоративная обработка металла. Технологические операции по декоративной обработке. Варианты декора металла.	1

2.1.12	Изготовление изделий (подсвечники, подставки под горячее, вазочки)	1
2.2	Элементы материаловедения.	6
2.2.1	Металлы и сплавы, <i>основные технологические свойства металлов и сплавов</i> . Основные способы обработки металлов: резание, пластическая деформация, литье.	1
2.2.2	Определение видов сортового проката. Подбор заготовок для изготовления изделия с учетом формы деталей и минимизации отходов.	1
2.2.3	Сталь как основной конструкционный сплав. Инструментальные и конструкционные стали. Виды сортового проката. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.	1
2.2.4	Чтение чертежа детали: определение материала, геометрической формы, размеров детали и ее конструктивных элементов; определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей.	1
2.2.5	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон.	1
2.2.6	Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.	1
2.3	Элементы машиноведения	6
2.3.1	Технологические машины. Виды зубчатых передач. Условные графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач.	1
2.3.2	Чтение кинематической схемы. Сборка модели механизма с зубчатой передачей из деталей конструктора. Проверка модели в действии.	1
2.3.3	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Правила ОТ и ТБ.	1
2.3.4	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Правила ОТ и ТБ.	1
2.3.5	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка.	1
2.3.6	Устранение неполадок в работе швейной машины. Правила ОТ и ТБ.	1
2.4	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	6
2.4.1	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные	1

	иллюзии в одежде.	
2.4.2	Эскизная разработка модели швейного изделия. Художественное и техническое моделирование.	1
2.4.3	Снятие мерок и запись результатов измерений	1
2.4.4	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам	1
2.4.5	Моделирование изделия выбранного фасона.	1
2.4.6	Подготовка выкройки к раскрою.	1
2.5	Технология изготовления плечевого изделия	12
2.5.1	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком	1
2.5.2	Раскрой. Выкраивание подкройной обтачки. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.3	Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.4	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.5	Способы обработки проймы, горловины, застежек	1
2.5.6	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	1
2.5.7	Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.8	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой	1
2.5.9	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.10	Обработка дополнительных деталей.	1
2.5.11	Влажно-тепловая обработка изделия. Правила ОТ и ТБ.	1
2.5.12	Контроль и оценка качества готового изделия.	1
3	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	6
3.1	Эстетика и экология жилища	6
3.1.1	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.	1
3.1.2	Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Правила ОТ и ТБ.	1
3.1.3	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1
3.1.4	Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей	1
3.1.5	<i>Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.</i>	1
3.1.6	Подбор на основе рекламы современной бытовой техники с	1

	учетом потребностей и доходов семьи.	
4	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2
4.1	Электроосветительные и электронагревательные приборы	2
4.1.1	<i>Электроприводы. Электроосветительные приборы.</i> Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ.	1
4.1.2	Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания.	1
5	ТВОРЧЕСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ Примерные темы – изготовление изделий декоративно – прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декоративными растениями, изготовление ажурного воротника, организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)	10
5.1	1 этап проектирования - организационно- подготовительный. Определение потребностей и краткая формулировка задач. «Звёздочка обдумывания». Выявление параметров и ограничений	1
5.2	Подбор материалов, инструментов, приспособлений	1
5.3	2 этап проектирования. Технологический. Составление технологической карты.	1
5.4	Работа над проектом	1
5.5	Работа над проектом	1
5.6	Работа над проектом	1
5.7	Работа над проектом	1
5.8	Работа над проектом	1
5.9	3 этап проектирования. Расчет стоимости.	1
5.10	Защита проекта.	1
	Всего:	70

8 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Основы ведения домашнего хозяйства	6
1.1	<i>Элементы домашней экономики</i> Экономические функции семьи	1
1.2	<i>Семья как экономическая ячейка общества</i> Практическая работа №1: Ресурсы семьи.	1
1.3	<i>Потребности семьи</i> Практическая работа №2: Правила покупки.	1
1.4	<i>Информация о товарах.</i> Символы, этикетки, штрихкоды	1
1.5	Практическая работа №3: Изучение информации на упаковке товаров. Расшифровка штрихкодов.	1

1.6	<i>Бюджет семьи. Расходы на питание</i> <u>Практическая работа №4:</u> Расчет стоимости продукции приусадебного участка.	1
2	Культура питания	3
2.1	<i>Готовим на скорую руку. Секреты консервной банки.</i> <u>Практическая работа №5:</u> Приготовление блюд с использованием консервированных продуктов по выбору учащихся (бутерброды, салаты)	1
2.2	<i>Быстрый супчик. Сервировка стола к обеду.</i>	1
2.3	<i>Десерт. Холодные напитки. Сладкие салаты.</i> Сервировка стола.	1
3	Электротехника. Электротехнические работы	3
3.1	<i>Потребители электрической энергии</i>	1
3.2	<i>Электронагревательные, электроизмерительные приборы</i>	1
3.3	<u>Практическая работа №6:</u> Изучение устройств лампы накаливания, утюга (чайника, плитки) амперметра	1
4	Бытовая техника	2
4.1	<i>Безопасное использование электрической техники в быту.</i> Правила электробезопасности.	1
4.2	<u>Практическая работа №7:</u> Изучение руководства по эксплуатации бытового холодильника.	1
5	Фантазии на тему рукоделия	9
5.1-5.9	<i>Изготовление декоративных аксессуаров для дома.</i> <u>Практическая работа №8-15:</u> Изготовление предметов быта для дома (по выбору учащихся)	9
6	Художественная обработка древесины	6
6.1-6.6	<i>Мозаичные работы по дереву.</i> <u>Практическая работа №16-20:</u> Изготовление простых изделий с использованием мозаики из срезов ветвей, бересты.	6
7	Современное производство и профессиональное образование	2
7.1	Сферы производства и разделение труда	1
7.2	Пути получения профессионального образования.	1
8	Окружающая среда. Дизайн пришкольного участка	3
8.1	<i>Проектирование зеленых насаждений.</i> Содержание труда цветовода	1
8.2-8.3	<u>Практическая работа №21-22.</u> Выращивание рассады декоративных растений	2
	<u>Резерв</u>	1
	Всего:	35

Требования к уровню подготовки выпускников

Общетехнологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

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

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные

направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

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

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

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

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной

проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

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

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен:

знать/понимать:

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства;

сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

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

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Критерии оценивания учебного предмета «Технология»

Устный ответ.

Оценка "5" ставится, если ученик:

- 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов;
- 3) Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.

Оценка "4" ставится, если ученик:

- 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- 2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей

письменной, использовать научные термины;

Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно). Допускает негрубые нарушения правил оформления письменных работ.

Оценка "3" ставится, если ученик:

- 1) усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
- 2) материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
- 3) показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо.
- 4) допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
- 5) не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении;
- 6) испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий;
- 7) отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
- 8) обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если ученик:

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.
3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
- 5) или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Оценка "1" ставится, если ученик:

- 1) не может ответить ни на один из поставленных вопросов;
- 2) полностью не усвоил материал. *Примечание.*

По окончании устного ответа учащегося педагогом даётся краткий анализ ответа, объявляется мотивированная оценка. Возможно привлечение других учащихся для анализа ответа, самоанализ, предложение оценки.

Оценка самостоятельных письменных работ.

Оценка "5" ставится, если ученик:

1. выполнил работу без ошибок и недочетов;
2. допустил не более одного недочета.

Оценка "4" ставится, если ученик выполнил работу полностью, но допустил в ней:

1. не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
2. или не более двух недочетов.

Оценка "3" ставится, если ученик правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

1. не более двух грубых ошибок;
2. или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
3. или не более двух-трех негрубых ошибок;
4. или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
5. или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка "2" ставится, если ученик:

1. допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
2. или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка "1" ставится, если ученик:

1. не приступал к выполнению работы;
2. или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.

- 1) Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
- 2) Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке, предусматривается работа над ошибками, устранение пробелов.

Критерии оценки практической работы учащихся

Оценка«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

Оценка«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

Оценка«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Критерии и нормы оценивания Творческого проекта

Оценка (5) ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнения работ;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Оценка (4) ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работ;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой.

Оценка (3) ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия.

Оценка (2) ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратность;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия.

