

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. Тростянка
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БОГАТОВСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 46 от 29.08.19 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

5 – 8 классы

базовый

«СОГЛАСОВАНО НА ЗАСЕДАНИИ ШМО»

«ПРОВЕРЕНО»

Заместитель директора по УВР:

[Signature]

Дата: 29.08.19 г.

Рекомендуется к утверждению

Протокол № 1 от 29.08.19 г.

Председатель ШМО:

[Signature]

Аннотация к рабочей программе

Технология

(полное наименование программы)

Нормативная база программы:	Программа по технологии для 5-8 классов" разработана на основе содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения. Программа составлена с учётом отдельного обучения по двум направлениям "Индустриальные технологии" и "Технологии ведения дома". Программа реализована в предметной линии учебников «Технология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».
Общее количество часов:	2 часа в неделю 5 класс (68); 2 часа в неделю 6 класс (68); 2 часа в неделю 7 класс (68); 2 часа в неделю 8 класс (34).
Уровень реализации:	Основное общее образование
Срок реализации:	2019-2020 учебный год
Автор(ы) рабочей программы:	В. Д. Симоненко

Учебно-методический комплект 5-8 класса

Составляющие УМК	Название	Автор	Год издания	Издательство
Учебник	Технологии. Технология ведения дома 5-8 классы	В. Д. Симоненко	2018	«Вентана-Граф»
Рабочая тетрадь (на печатной основе)				
Тетрадь для контрольных работ (на печатной основе)				
Атлас				
Контурная карта				
Другое				

Место дисциплины в учебном плане

Предметная область	Предмет / Класс	Количество часов в неделю				
		5	6	7	8	0
Естественно-научные предметы	Технология	Обязательная часть (федеральный компонент)				
		2	2	2	1	0
		Часть, формируемая участниками образовательных отношений (региональный компонент и компонент образовательного учреждения)				
Итого:		2	2	2	1	0
Административных контрольных работ:		0	0	0	0	0

Контрольных работ:	0	0	0	0	0
Лабораторных работ:	0	0	0	0	0
Практических работ:	0	0	0	0	0

Технология
Тематическое планирование

5 класс

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1.	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	<p>Интерьер кухни, столовой.</p> <p>Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>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.</p>	4	0
2.	Раздел «Электротехника»	<p>Бытовые электроприборы.</p> <p>Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p>	1	0

3.	Раздел «Кулинария»	<p><i>Тема 1. Санитария и гигиена на кухне</i></p> <p>Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>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.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p><i>Тема 2. Физиология питания</i></p> <p>Теоретические сведения.</p> <p>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.</p>	18	0
----	--------------------	--	----	---

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

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.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы

		<p>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.</p> <p><i>Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку</i></p> <p>Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>		
4.	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	<p><i>Тема 1. Свойства текстильных материалов</i></p> <p>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</p>	30	0

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.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке,

сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила

безопасной работы ножницами.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим

приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для

выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней

нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней

нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом,

закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки,

связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования

регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка,

клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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 (ВТО) ткани. Правила выполнения

ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и
стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку 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

		<p>мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.</p>		
5.	Раздел «Художественные ремёсла»	<p><i>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство</i></p> <p>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.</p> <p>Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.</p> <p>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой;</p> <p>изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p><i>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</i></p> <p>Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции.</p> <p>Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.</p> <p>Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке.</p> <p>Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в</p>	15	0

		<p>орнаменте.</p> <p>Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные</p> <p>цвета. Гармонические цветовые композиции.</p> <p>Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов</p> <p>композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с</p> <p>помощью графического редактора.</p> <p><i>Тема 3. Лоскутное шитьё</i></p> <p>Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.</p> <p>Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.</p> <p>Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.</p> <p>Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного</p> <p>картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения</p> <p>лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p>		
6.	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	<p><i>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность</i></p> <p>Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных</p>	5	

		<p>и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.</p> <p>Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта,</p> <p>обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.</p> <p>Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия,</p> <p>подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.</p> <p>Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.</p> <p>Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.</p>		
	Итого:		68	

Тематическое планирование

6 класс

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1.	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	<p><i>Тема 1. Интерьер жилого дома</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><i>Тема 2. Комнатные растения в интерьере</i></p> <p>Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере.</p> <p>Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из</p>	5	0

		<p>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.</p> <p>Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения</p> <p>Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.</p>		
2.	Раздел «Кулинария»	<p><i>Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</i></p> <p>Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.</p> <p>Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.</p>	18	0

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.

Тема 2. Блюда из мяса

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.

Тема 3. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное

		<p>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.</p> <p>Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><i>Тема 4. Заправочные супы</i></p> <p>Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда.</p> <p>Оформление готового супа и подача к столу.</p> <p><i>Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</i></p> <p>Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>		
3.	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	<p><i>Тема 1 Свойства текстильных материалов</i></p> <p>Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон.</p>	29	0

Способы их
получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды
нетканых
материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве
химических
волокон.

Тема 2 Конструирование швейных изделий

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.

Тема 3 Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды.
Моделирование формы
выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на
пуговицах.

Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек
дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки,
подкройной
обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.
Профессия
художник по костюму.

Тема 4 Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной

машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной

иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением

ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора

натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью

швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 5 Технология изготовления швейных изделий

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 иглами 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на

		<p>изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом.</p> <p>Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог – конструктор.</p>		
4.	Раздел «Художественные ремёсла»	<p><i>Тема 1 Вязание крючком</i></p> <p>Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.</p> <p>Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и 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.</p> <p>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.</p> <p><i>Тема 2 Вязание спицами</i></p> <p>Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор</p>	16	0

		<p>петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>		
5.	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	<p><i>Тема 1 Исследовательская и созидательная деятельность</i> Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p>	5	
	Итого:		68	

Тематическое планирование

7 класс

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1.	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	<p><i>Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</i></p> <p>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.</p> <p>Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников:</p> <p>потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия</p>	5	0

		<p>дизайнер.</p> <p><i>Тема 2 Гигиена жилища</i></p> <p>Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p>		
2.	Раздел «Электротехника»	<p><i>Тема 1 . Бытовые электроприборы</i></p> <p>Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате</p> <p>Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p> <p>Функции климатических приборов.</p>	3	0
3.	Раздел «Кулинария»	<p><i>Тема 1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов</i></p> <p>Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в</p>	18	0

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.

Тема 2 Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для
приготовления
жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и
инвентарь для
замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и
изделий из него:
блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к
столу.
Определение качества мёда органолептическими и лабораторными
методами.

Тема 3 Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки.

Разрыхлители теста.

Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.

Виды изделий из

них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Тема 4 Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их

значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный

коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Профессия

кондитер сахаристых изделий.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5 Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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.		
4.	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	<p><i>Тема 1 Свойства текстильных материалов</i></p> <p>Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения.</p> <p>Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p><i>Тема 2 Конструирование швейных изделий</i></p> <p>Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p> <p><i>Тема 3 Моделирование швейных изделий</i></p> <p>Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p> <p><i>Тема 4 Швейная машина</i></p>	21	0

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

Тема 5 Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки.

Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки

		<p>односторонней, встречной и бантовой складок.</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность обработки поясного изделия после примерки.</p> <p>Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.</p> <p>Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p>		
5.	Раздел «Художественные ремёсла»	<p><i>Тема 1 Ручная роспись тканей</i></p> <p>Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи.</p> <p>Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.</p> <p>Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p><i>Тема 2 Вышивание</i></p> <p>Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы</p>	16	0

		<p>подготовки</p> <p>ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p> <p>Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.</p> <p>Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>		
6.	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	<p><i>Тема 1 Исследовательская и созидательная деятельность</i></p> <p>Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p>	5	
	Итого:		68	

Тематическое планирование

8 класс

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1.	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	<p><i>Тема 1 Экология жилища</i></p> <p>Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.</p> <p>Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.</p> <p><i>Тема 7 Водоснабжение и канализация в доме</i></p> <p>Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.</p> <p>Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.</p> <p>Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.</p>	4	0
2.	Раздел «Электротехника»	<p><i>Тема 1 . Бытовые электроприборы</i></p> <p>Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики</p>	12	0

по мощности и
рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов.
Электрическая и
индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации.
Преимущества и
недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила
безопасного
пользования бытовыми электроприборами.
Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила
эксплуатации
рефлектора, воздухонагревателя, масля- ного обогревателя (радиатора).
Экономия
электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и
принцип
действия электрического фена для сушки волос.
Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации
стиральных машин-
автоматов, электрических вытяжных устройств.
Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры,
компьютеры,
часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках
напряжения. Способы
защиты приборов от скачков напряжения.

Тема 2 Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе
тока, напряжении

и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов.

Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Тема 3 Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения.

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с

		<p>элементами автоматики.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>Профессии, связанные с производством, электротехнических и электронных устройств.</p>		
3.	Раздел «Семейная экономика»	<p><i>Тема 1 Бюджет семьи</i></p> <p>Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.</p> <p>Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p> <p>Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.</p> <p>Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для</p>	6	0

		<p>предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.</p>		
4.	<p>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</p>	<p><i>Тема 1 Сферы производства и разделение труда</i></p> <p>Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.</p> <p>Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.</p> <p>Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p> <p><i>Тема 2 Профессиональное образование и профессиональная карьера</i></p> <p>Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.</p> <p>Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду</p>	4	0

		<p>профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.</p> <p>Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.</p> <p>Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p> <p>Здоровье и выбор профессии.</p>		
5.	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	<p><i>Тема 1 Исследовательская и созидательная деятельность</i></p> <p>Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.</p> <p>Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.</p>	8	0
	Итого:		34	

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса Технология.

5 класс

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные
1.	Технологии домашнего хозяйства	<ul style="list-style-type: none"> выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. 	<p><u>Ученик научится:</u> Предъявлять требования к интерьеру.</p> <p>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.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Использовать современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
2.	Электротехника	<ul style="list-style-type: none"> проявление 	<p><u>Ученик научится:</u></p>	<p><u>Регулятивные:</u></p>

		<p>познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.</p>	<p>Правильной эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ученик получит возможность научиться: <ul style="list-style-type: none"> получать и проанализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели. 	<ul style="list-style-type: none"> Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств.
3.	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> развитие ответственности за качество своей деятельности. 	<p><u>Ученик научится:</u> Санитарно-гигиеническим требованиям 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.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Смысловое чтение. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).
4.	Создание изделий из текстильных материалов	<ul style="list-style-type: none"> самооценка готовности к предпринимательской деятельности 	<p><u>Ученик научится:</u> Классификации текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Развитие мотивации к

			<p>домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • получать и проанализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов. 	<p>овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Умение формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
5.	Художественные ремесла	<ul style="list-style-type: none"> • планирование образовательной и профессиональной карьеры. 	<p><u>Ученик научится:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии. <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Получать и проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Итого:

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса Технология.

6 класс

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные
1.	Технологии домашнего хозяйства	<ul style="list-style-type: none"> выражение желания учиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. 	<p><u>Ученик научится:</u> Понимать о помещениях: 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.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Получать и проанализировать опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
2.	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> • проявление познавательных интересов и активности в данной области 	<p><u>Ученик научится:</u> Определять пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Ученик получит возможность научиться:</u> Технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Умение создавать, применять и преобразовывать <u>Коммуникативные:</u> • Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств.
3.	Создание изделий из текстильных материалов	<ul style="list-style-type: none"> • развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. 	<p><u>Ученик научится:</u> Применять теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Получать опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Смысловое чтение. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).
4.	Художественные ремёсла	<ul style="list-style-type: none"> • самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического 	<p><u>Ученик научится:</u> Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного

		<p>труда.</p>	<p>для вязания. Виды крючков и 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.</p> <p>Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Получать и проанализировать опыт модификации (на основе документации) для получения заданных свойств (решение задачи); 	<p>выбора в учебной и познавательной.</p> <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
5.	<p>Технологии исследовательской и опытнической деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> планирование образовательной и профессиональной карьеры. 	<p><u>Ученик научится:</u></p> <p>Правильно растовлять «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами»,</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Получать и проанализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение

				<p>(индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
	Итого:			

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса Технология.

7_ класс

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные
1.	Технологии домашнего хозяйства	<ul style="list-style-type: none"> выражение желания учиться и удовлетворения текущих и перспективных потребностей. 	<p><u>Ученик научится:</u></p> <p>Правильно определять 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.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Получать и проанализировать опыт разработки проекта освещения 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и

			выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.	<p>познавательных задач.</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
2.	Электротехника	<ul style="list-style-type: none"> проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. 	<p><u>Ученик научится:</u></p> <p>Использовать теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <p><u>Определять потребности</u> в электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств.
3.	Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> развитие ответственности за 	<p><u>Ученик научится:</u></p> <p>Использовать теоретические сведения. Значение молока и</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение оценивать

		<p>качество своей деятельности.</p>	<p>кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы.</p> <p>Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>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.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • получать и проанализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа). 	<p>правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.</p> <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Смысловое чтение. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).
4.	Создание изделий из текстильных материалов	<ul style="list-style-type: none"> • самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере текстильных работ. 	<p><u>Ученик научится:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • получать и проанализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

				<u>Коммуникативные:</u> <ul style="list-style-type: none"> Умение формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
5.	Художественные ремёсла	<ul style="list-style-type: none"> планирование образовательной и профессиональной карьеры. 	<p><u>Ученик научится:</u> Использовать теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи.</p> <p>Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.</p> <p>Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Получать и проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
6.	Технологии	<ul style="list-style-type: none"> самооценка готовности к 	<p><u>Ученик научится:</u></p>	<p><u>Регулятивные:</u> Владение основами</p>

	творческой и опытнической деятельности	предпринимательской деятельности в сфере технического труда.	<p>Ставить цель и задачи проектной деятельности .</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Реализовать творческие проекты: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.</p>	<p>самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной</p> <p><u>Познавательные:</u> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач</p> <p><u>Коммуникативные:</u> 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.</p>
	Итого			

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса Технология.

8 класс

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные
1.	Технологии домашнего хозяйства	<ul style="list-style-type: none"> выражение желания учиться 	<p><u>Ученик научится:</u> Использовать теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной

			<p>жилища.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.</p> <p>Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).</p> <p>Изучение конструкции водопроводных смесителей.</p>	<p>деятельности.</p> <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
2.	Электротехника	<ul style="list-style-type: none"> проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. 	<p><u>Ученик научится:</u> Использовать теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p>	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств.

			<p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Получать и проанализировать опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач. 	
3.	Семейная экономика	<ul style="list-style-type: none"> развитие трудолюбия и ответственности за к свои действия. 	<p><u>Ученик научится:</u> Использовать теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности.</p> <p>Потребительская корзина одного человека и членов семьи.</p> <p>Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.</p> <p>Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.</p> <p>Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.</p> <p>Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.</p> <p>Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Смысловое чтение. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).
4.	Современное		<p><u>Ученик научится:</u></p>	<p><u>Регулятивные:</u></p>

	<p>производство и профессионально е самоопределение</p>	<ul style="list-style-type: none"> планирование образовательной и профессиональной карьеры. 	<ul style="list-style-type: none"> Называть характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания. <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Получать и проанализировать опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения. 	<ul style="list-style-type: none"> Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Умение формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
5	<p>Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда. 	<p><u>Ученик научится:</u> Использовать теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.</p> <p>Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.</p> <p>Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.</p> <ul style="list-style-type: none"> 	<p><u>Регулятивные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. <p><u>Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

Итого: