

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Оборонинская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ
директор школы
В.А. Шевченко
Приказ № _____
от «__» _____ 2023 г.



РАССМОТРЕНО МС
протокол № _____
от «__» _____ 2023 г.
председатель МС _____

О.А. Пруцакова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

предмета «Технология»

(5-8 класс)

п. Мордово
2023 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета «Технология» разработана учителем технологии МБОУ «Оборонинская СОШ» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации (приказ от 17 декабря 2010 г. № 1897) на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) (в части предметной области «Технология») в контексте реализации

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, с использованием авторской программы Сеницы Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. 5-8» и ориентирована на работу по учебно-методическому комплексу по технологии «Традиционная линия» для 5-8 классов, включающий в себя печатные издания издательского центра «Вентана-Граф»:

Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Сеница Н.В., Симоненко В.Д.]

Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Сеница Н.В., Симоненко В.Д.]

Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Сеница Н.В., Симоненко В.Д.]

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э.]

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Матяш Н.В., Электв А.А., Симоненко В.Д.]

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

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

перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта

учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

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

Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта.

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

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного оборудования.

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

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

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

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)¹.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих

¹ Для освоения техник обработки материалов, необходимых для реализации проектного замысла, проводятся мастер-классы как форма внеурочной деятельности, посещаемая обучающимися по выбору.

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

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

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

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

Рабочая программа предмета «Технология» включает следующие модули (разделы):

1. Растениеводство
2. Кулинария
3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
4. Рукоделие. Художественные ремесла
5. Технологии ведения дома. Эстетика и экология жилища
6. Создание изделий из древесины и металлов
7. Домашнее рукоделие
8. Электротехнические работы
9. Профессиональное самоопределение

Структурирование программы предмета «Технология» по модулям обусловлено спецификой структуры образовательной организации, состоящих из лабораторий и мастерских, и материально-технической базы.

Освоение предмета «Технология», знакомство с современными производственными технологиями и традиционными народными промыслами способствует воспитанию гражданина на культурно-исторических традициях родного края, патриота страны, образованной и нравственной личности, способной к самопознанию, саморазвитию, самосовершенствованию, адаптированной к условиям современного общества.

Для достижения поставленной цели воспитания и социализации учащихся на занятиях «Технологии» решаются следующие задачи:

- стимулирование интереса к самобытной культуре Тамбовщины;
- приобщение учащихся к историческому прошлому родного края;

- совершенствование патриотического воспитания;
- выявление и развитие творческих способностей учащихся;
- пропаганда здорового образа жизни.

Задачи воспитания и социализации учащихся основного общего образования классифицированы по направлениям, каждое из которых, будучи тесно связанным с другими, раскрывает одну из существенных сторон духовно-нравственного развития личности гражданина России.

Каждое из этих направлений основано на определённой системе базовых национальных ценностей и обеспечивает их усвоение учащимися.

Организация духовно-нравственного развития и воспитания учащихся осуществляется по следующим направлениям:

1. Развитие творческих возможностей и способностей учащихся.
2. Формирование гражданственности и патриотизма.
3. Развитие демократической культуры.
4. Формирование экологической культуры учащихся.
5. Формирование здорового образа жизни учащихся.
6. Профориентационная работа с учащимися.

Приоритетными направлениями являются:

- формирование гражданственности и патриотизма;
- формирование здорового образа жизни.

Формы организации образовательного процесса.

Основными формами организации образовательного процесса являются коллективная и индивидуальная. Решение задач программы в основном осуществляется в ходе занятий. В процессе изучения материала используются словесные, наглядные и практические методы обучения. Кроме занятий, образовательные задачи решаются и в ходе самостоятельной работы и во время консультации.

Формы подведения итогов реализации программы.

К формам подведения итогов, применяемых в ходе реализации задач рабочей программы, относятся такие как, опрос, тестирование, письменный контроль, оценка выполненной практической работы, выставка, олимпиада, коллективный анализ работ и самоанализ. В конце учебной четверти (триместра, полугодия) выставляется оценка, в конце учебного года по итогам изучения выставляется годовая оценка по предмету.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Обучение в предметной области «Технология» строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

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

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся:*

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

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

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

- производительностью труда, реализацией продукции;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий,

соблюдения культуры труда;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. Программой предусмотрено выполнение учащимися творческих проектов.

Основную часть содержания программы составляет деятельность учащихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность учащихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии).

Подразумевается и значительная внеурочная активность учащихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося, ориентацией на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб. В рамках внеурочной деятельности активность учащихся связана:

- с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для учащегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);
- с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что учащиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели).

Таким образом, формы внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» – это проектная деятельность учащихся, домашние

задания и краткосрочные курсы дополнительного образования, позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта в проекте обучающегося, актуального на момент прохождения курса.

3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет учащимся возможность войти в мир искусственной, создаваемой людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, и 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; и 8 классах — 35 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

4.1. Личностные результаты:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.
2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения

- семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.
4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.
 5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).
 6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).
 7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).
9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

4.2. **Метапредметные результаты**

Метапредметные результаты, включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Межпредметные понятия

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

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

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

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

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

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

Регулятивные УУД

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

Учащийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
 - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
 - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
 - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
 - обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Учащийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
 - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
 - определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
 - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
 - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
 - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
 - определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
 - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
 - планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Учащийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
 - систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
 - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
 - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
 - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
 - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
 - устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
 - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Учащийся сможет:
- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
 - анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
 - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Учащийся сможет:
- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
 - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

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

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Учащийся сможет:
- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
 - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
 - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
 - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
 - выделять явление из общего ряда других явлений;
 - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
 - строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
 - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
 - вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
 - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение

с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
 - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
 - определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
 - создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
 - строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
 - создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
 - преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
 - переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
 - строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
 - строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
 - анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.
8. Смысловое чтение. Учащийся сможет:
- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
 - ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
 - устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
 - резюмировать главную идею текста;

- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
 - критически оценивать содержание и форму текста.
9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Учащийся сможет:
- определять свое отношение к природной среде;
 - анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
 - проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
 - прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
 - распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
 - выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.
10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Учащийся сможет:
- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
 - осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
 - формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
 - соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Учащийся сможет:
- определять возможные роли в совместной деятельности;
 - играть определенную роль в совместной деятельности;
 - принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
 - определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
 - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
 - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);

- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

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

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

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

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

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

Предметные результаты

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

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций,

технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

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

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания

обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

По годам обучения результаты структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные

производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;

- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в XXI веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;

- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

«Технология (Технологии ведения дома)» 5 класс

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

Модуль 1. Растениеводство (18 часов).

Теоретические сведения.

Правила техники безопасности. Осенние работы на участке. Осенняя и весенняя обработка почвы. Уборка посевного и посадочного материала. Посев семян культурных растений.

Лабораторно-практические и практические работы.

Обработка почвы на участке. Посев семян культурных растений. Уход за культурными растениями.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- знает полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;
- разрабатывает и представляет в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке;
- проводит фенологические наблюдения и осуществлять их анализ;
- выбирает покровные материалы для сооружений защищенного грунта;
- использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы;
- осуществляет выбор малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

Модуль 2. Кулинария (10 часов)

Теоретические сведения.

Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Технология приготовления пищи. Бутерброды, горячие напитки. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая. Блюда из яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Сервировка стола. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Вариант проекта: «Приготовление завтрака для всей семьи».

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- владеет общими сведениями о кулинарии;
- знает санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- определяет виды овощей и способы их обработки; виды бутербродов и горячих напитков; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.
- выбирает пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- работает с кухонным оборудованием;

- определяет доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составляет меню;
- выполняет механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.
- использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: соблюдения правил этикета за столом; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Модуль 3: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)

Теоретические сведения.

Элементы материаловедения (2 часа). Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Элементы машиноведения (6 часов). Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Конструирование и моделирование рабочей одежды. Технология изготовления швейных изделий (14 часов). Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Технология изготовления рабочей одежды Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- знает классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей;
- организует рабочее место для ручных работ;
- осуществляет подбор инструментов и материалов;
- определяет лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити;
- знает историю создания швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины, безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправку верхней и нижней нити;
- выполняет машинные строчки;
- производит ВТО после каждой операции.

Творческий проект: «Наряд для кухни».

Создание фартука с использованием необходимого оборудования и инструментов.

Результаты освоения.

По завершении учебного года обучающийся:

- определяет назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.
- выбирает вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимает мерки с фигуры человека;
- строит чертеж фартука;
- выбирает модель с учетом особенностей фигуры;

- выполняет художественное оформление швейного изделия;
- проводит примерку изделия;
- выполняет вышивку.

Модуль 4. Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

Теоретические сведения.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Творческий проект: «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

Создание изделия (прихватки, салфетки, подставки под горячее) с использованием необходимого оборудования и инструментов.

Результаты освоения.

По завершении учебного года обучающийся:

- владеет способами перевода рисунка на ткань, правилами выполнения ручных швов;
- соблюдает последовательность выполнения работы;
- получает и анализирует опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами.

Модуль 5. Технологии ведения дома. Эстетика и экология жилища (2 часа)

Теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец.

Творческий проект: «Планирование кухни-столовой»

Создание реального объекта интерьера, мебели, бытовой техники и т.д. с использованием всех инструментов.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- описывает технологическое решение с помощью, графического изображения, трёхмерной модели,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами.

Модуль 6. Домашнее рукоделие (8 часов)

Теоретические сведения.

Правила безопасности. Набор петель на спицы. Прибавление и убавление петель. Закрывание петель последнего ряда.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление шарфика, детской сумочки, косметички.

Результаты освоения.

По завершении учебного года обучающийся:

знает историю рукоделия;

умеет подбирать инструменты и материалы;

соблюдает правила техники безопасности.

изготавливает изделия.

«Технология (Технологии ведения дома)» 6 класс

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

Модуль 1. Растениеводство (18 часов)

(Осенний и весенний период)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии.

Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Уборка и учет урожая овощей, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.
2. Выращивание плодовых и ягодных культур.
3. Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме.
4. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.
5. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Результаты освоения.

По завершении учебного года обучающийся:

- владеет полным технологическим циклом наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте;
- знает агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;
- разрабатывает и представляет в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке;
- проводит фенологические наблюдения и осуществлять их анализ;
- выбирает покровные материалы для сооружений защищенного грунта.

Модуль 2. Кулинария (8 часов).

Физиология питания(2 часа)

Теоретические сведения.

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Лабораторно-практические и практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах (с использованием таблиц и справочного материала).

Технология приготовления пищи (6 часов)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса.

Основные теоретические сведения.

Виды мяса. Правила варки мяса и мясных изделий. Технология приготовления блюд. Причины изменения веса и объема при варке.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка к варке мясных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке.

Результаты освоения.

По завершении учебного года обучающийся:

- владеет способами обработки продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой;
- выбирает пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.

Модуль 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 часов)

Элементы машиноведения(6 часов)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Элементы материаловедения (2 часа)

Теоретические сведения

Волокна химического происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства химических волокон, а также нитей и тканей на их основе. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики.

Лабораторно-практические и практические работы.

Распознавание в тканях волокон и нитей. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (6 часов)

Теоретические сведения.

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскиза одежды на основе цветовых контрастов.

Технология изготовления плечевого изделия (8 часов)

Теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Особенности раскладки выкройки на ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий текстильной промышленности;
- объясняет понятие «машина» на примере швейной машины, оверлока и др. характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Рукоделие. Художественные ремесла (4 часа)

Теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- выбирает вид ткани для определенных типов работ;
- выполняет изделия, используя не менее трех видов рукоделия;
- использует 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.

Модуль 4. «Технологии домашнего хозяйства» (16 часов)

Интерьер жилого дома (6 часов)

Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки жилого помещения, особенности и правила её проведения. Современные натуральные и синтетические средства ухода за посудой и мебелью в жилом помещении. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер. Определение

понятия интерьер. Виды стилового решения интерьера. История возникновения. Роль освещения в интерьере. Виды освещения. Правила зонирования помещения. Использование масштаба при зарисовке эскизов.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза интерьера жилой комнаты в цвете. Выполнение эскиза штор для жилой комнаты в цвете.

Варианты творческих проектов: дизайн интерьера жилой комнаты, текстильного убранства оконного проёма.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Домашнее рукоделие (10 часов)

Теоретические сведения

Правила техники безопасности. Виды резинок. Виды салфеток. Вязание по кругу. Вязание цветных узоров. Используемый материал.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление простейших салфеток, детских изделий.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

«Технология» 6 класс (универсальная линия)

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

Модуль 1. Растениеводство (18 часов)

(Осенний и весенний период)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двухлетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Лабораторно-практические и практические работы.

6. Уборка и учет урожая овощей, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.
7. Выращивание плодовых и ягодных культур.
8. Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме.
9. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.
10. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двухлетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Результаты освоения.

По завершении учебного года обучающийся:

- владеет полным технологическим циклом наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте;
- знает агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

- разрабатывает и представляет в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке;
- проводит фенологические наблюдения и осуществлять их анализ;
- выбирает покровные материалы для сооружений защищенного грунта.

Модуль 2. Кулинария (8 часов).

Физиология питания(2 часа)

Теоретические сведения.

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Лабораторно-практические и практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах (с использованием таблиц и справочного материала).

Технология приготовления пищи (6 часов)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса.

Основные теоретические сведения.

Виды мяса. Правила варки мяса и мясных изделий. Технология приготовления блюд. Причины изменения веса и объема при варке.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка к варке мясных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке.

Результаты освоения.

По завершении учебного года обучающийся:

- владеет способами обработки продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой;
- выбирает пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.

Модуль 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 часов)

Элементы машиноведения(6 часов)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Элементы материаловедения (2 часа)

Теоретические сведения

Волокна химического происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства химических волокон, а также нитей и тканей на их основе. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики.

Лабораторно-практические и практические работы.

Распознавание в тканях волокон и нитей. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (6 часов)

Теоретические сведения.

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскиза одежды на основе цветовых контрастов.

Технология изготовления плечевого изделия (8 часов)

Теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Особенности раскладки выкройки на ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий текстильной промышленности;
- объясняет понятие «машина» на примере швейной машины, оверлока и др. характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Рукоделие. Художественные ремесла (4 часа)

Теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- выбирает вид ткани для определенных типов работ;
- выполняет изделия, используя не менее трех видов рукоделия;
- использует 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.

Модуль 4. «Технологии домашнего хозяйства» (16 часов)

Интерьер жилого дома (6 часов)

Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки жилого помещения, особенности и правила её проведения. Современные натуральные и синтетические средства ухода за посудой и мебелью в жилом помещении. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер. Определение понятия интерьер. Виды стилового решения интерьера. История возникновения. Роль освещения в интерьере. Виды освещения. Правила зонирования помещения. Использование масштаба при зарисовке эскизов.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза интерьера жилой комнаты в цвете. Выполнение эскиза штор для жилой комнаты в цвете.

Варианты творческих проектов: дизайн интерьера жилой комнаты, текстильного убранства оконного проёма.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Технологии домашнего хозяйства (10 часов)

Теоретические сведения

Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними. Технологии ремонтно-отделочных работ. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение мелкого ремонта одежды, чистки обуви, мебели, изготовление полезных вещей для дома.

Разработка эскиза оформления стен декоративными элементами.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал полученный опыт.

«Технология» 7 класс

(2 часа в неделю, всего 68 часов)

Модуль 1. Растениеводство (18 часов)

(Осенний и весенний период)

Выращивание плодовых и ягодных культур

Теоретические сведения.

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве.

Теоретические сведения.

Устройство, принцип действия, назначение и правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков. Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.

Лабораторно-практические и практические работы.

Обработка почвы с помощью малогабаритной сельскохозяйственной техники, ознакомление с основными видами почвообрабатывающей техники и строением рабочих органов, определение качества механизированной обработки почвы.

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте

Основные теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплица; подкормка.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- знает полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;
- разрабатывает и представляет в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке;
- проводит фенологические наблюдения и осуществлять их анализ;
- выбирает покровные материалы для сооружений защищенного грунта.

Модуль 2. Кулинария (8 часов).

Физиология питания (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда: мясо, рыба, молоко, говяжья тушенка, консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи.

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (4 часа)

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда: праздничный пирог, торт, пирожные.

Сладкие блюда и десерт.

Теоретические сведения.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление желе и муссов. Приготовление компота из ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда: фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 часа)

Теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Лабораторно-практические и практические работы.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод. Консервирование ягод с сахаром без стерилизации.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- знает 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;
- выбирает пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов;
- использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и сохранения качества при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Модуль 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа).

Элементы машиноведения (6 часов)

Теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для

художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Элементы материаловедения (2 часа)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Варианты объектов труда: образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 часов)

Теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к тканям. Ткани и отделки, применяемые для изготовления поясного изделия. Конструкции. Мерки, необходимые для построения основы чертежа. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления поясных швейных изделий (8 часов)

Теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани. Способы обработки нижнего и верхнего срезов. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка к примерке. Примерка, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: поясное изделие (юбка).

Результаты освоения модуля

По завершении учебного года обучающийся:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры, связанные с обработкой текстильных материалов;
- читает эскизы, выкройки;
- выполняет эскизы, выкройки;
- освоил техники обработки текстильных материалов;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- получил опыт мониторинга развития технологий отрасли текстильной промышленности на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения изделия из текстильных материалов в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Модуль 4. Технологии ведения дома (4 часа).

Теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения. Правила их эксплуатации. 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. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению.

Результаты освоения модуля

По завершении учебного года обучающийся:

- дает характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; средства оформления интерьера;
- знает назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы.

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

применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Модуль 5. Художественные ремесла (16 часов)

Теоретические сведения

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

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.

Швы французский узелок и рококо.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Выполнение ручных стежков и швов.

Вышивание швом «крест».

Выполнение образцов вышивки гладью.

Выполнение образцов вышивки.

Вышивание лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками».

Результаты освоения модуля

По завершении учебного года обучающийся:

- имеет представление о ручной росписи тканей;
- умеет подготавливать ткань к росписи;
- знает технологию выполнения холодного и горячего батика;
- знает особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи;
- умеет подбирать материалы для вышивки и знать приемы подготовки ткани к вышивке;
- владеет различными технологиями выполнения стежков;
- владеет техниками вышивания глади;
- знает правила вышивания лентами;
- владеет информацией о профессии вышивальщицы.

**«Технология. Обслуживающий труд» 8 класс
(1 час в неделю, всего 35 часов)**

Модуль 1. Кулинария (6 часов)

Теоретические сведения. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Виды домашней птицы и их

кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы.

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

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

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод.

Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов.

Штриховой код. Правила его чтения.

Лабораторно-практические и практические работы. Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню. Первичная обработка птицы. Приготовление двух блюд из домашней птицы. Сервировка стола к обеду.

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Изготовление приглашений. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- владеет общими сведениями о кулинарии;
- знает санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- выбирает пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- работает с кухонным оборудованием;
- определяет доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составляет меню;
- выполняет механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.
- использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: соблюдения правил этикета за столом; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Модуль 2. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. Технология изготовления поясного изделия (13 часов).

Теоретические сведения.

Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь. Построение чертежа основы изделия. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Обработка плечевых и боковых срезов. Обработка воротника. Обработка рукавов. Стачивание деталей. Выполнение отделочных работ. Обработка нижнего среза изделия. Пришивание фурнитуры. Влажно-тепловая обработка изделия.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- конструирует модель по заданному эскизу;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму.

Модуль 3. Рукоделие (3 часа)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Изготовление изделия в технике валяния.

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

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Модуль 4. Технологии ведения дома (9 часов)

Теоретические сведения.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Права потребителя и их защита. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Электротехнические работы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Выполнение эскиза жилого помещения.

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

называет элементы домашней экономики (бюджет семьи, предпринимательскую деятельность, рекламу, цену, доход, прибыль, налог); понимает отличие материальных изделий от нематериальных услуг.

Модуль 5. Современное производство и профессиональное образование (4 часа)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства.

Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Лабораторно-практические и практические работы.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Варианты творческих проектов: составление профессиограммы (профессия по выбору учащегося)

Результаты освоения модуля.

По завершении учебного года обучающийся:

- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в XXI веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу.

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Темы разделов	Кол-во часов	Тема и содержание урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся (на уровне учебных действий)
5 класс				
1.	Растениеводство	18	<p>Правила техники безопасности. Осенние работы на участке. Осенняя и весенняя обработка почвы. Уборка посевного и посадочного материала. Посев семян культурных растений.</p>	<p>Знать полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; разрабатывать и представляет в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; осуществлять выбор</p>

				малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.
2.	Кулинария	10	<p>Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Технология приготовления пищи. Бутерброды, горячие напитки. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая. Блюда из яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.</p>	<p>Владеть общими сведениями о кулинарии; знать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; определять виды овощей и способы их обработки; виды бутербродов и горячих напитков; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; работать с кухонным оборудованием; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: соблюдения правил этикета за столом; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.</p>

			<p>Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Сервировка стола. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.</p>	
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	22	<p>Элементы материаловедения (2 часа). Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.</p> <p>Элементы машиноведения (6 часов). Виды передач</p>	<p>Знать классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей; организовать рабочее место для ручных работ; осуществлять подбор инструментов и материалов; определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити; знать историю создания швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины, безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправку верхней и нижней нити; выполнять машинные строчки; производить ВТО после каждой операции;</p>

		<p>поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.</p> <p>Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Конструирование и моделирование рабочей одежды. Технология изготовления швейных изделий (14 часов).</p> <p>Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.</p> <p>Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.</p> <p>Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.</p> <p>Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.</p> <p>Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии.</p> <p>Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.</p> <p>Технология изготовления рабочей одежды Прямые стежки.</p> <p>Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки</p>	<p>определять назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;</p> <p>выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;</p> <p>снимать мерки с фигуры человека;</p> <p>строить чертеж фартука;</p> <p>выбирать модель с учетом особенностей фигуры;</p> <p>выполнять художественное оформление швейного изделия;</p> <p>проводить примерку изделия;</p> <p>выполнять вышивку.</p>
--	--	---	---

			<p>для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.</p> <p>Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.</p> <p>Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.</p>	
4	Художественные ремесла	8	<p>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. Создание изделия (прихватки, салфетки, подставки под горячее) с использованием необходимого оборудования и инструментов.</p>	<p>Владеть способами перевода рисунка на ткань, правилами выполнения ручных швов; соблюдать последовательность выполнения работы; получать и анализирует опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами.</p>

5	Технологии ведения дома. Эстетика и экология жилища	2	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью. Создание реального объекта интерьера, мебели, бытовой техники и т.д. с использованием всех инструментов.	Регламентировать заданный процесс в заданной форме, описывать технологическое решение с помощью, графического изображения, трёхмерной модели, получать и анализировать опыт компьютерного моделирования, получать и анализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку, получать и анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами.
6	Домашнее рукоделие	8	Правила безопасности. Набор петель на спицы. Прибавление и убавление петель. Закрывание петель последнего ряда. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление шарфика, детской сумочки, косметички.	Знать историю рукоделия; уметь подбирать инструменты и материалы; соблюдать правила техники безопасности; изготавливать простые изделия.
6 класс				
1	Растениеводство	18	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их	Владеть полным технологическим циклом наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе

		<p>устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах.</p> <p>Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики.</p> <p>Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии.</p> <p>Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.</p> <p>Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.</p> <p>Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики.</p> <p>Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве.</p> <p>Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.</p> <p>Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона.</p> <p>Понятие о севообороте.</p> <p>Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила</p>	<p>рассадным способом и в защищенном грунте; знать агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирает покровные материалы для сооружений защищенного грунта.</p>
--	--	---	--

			безопасного труда при работе со средствами защиты растений.	
2	Кулинария	8	<p>Физиология питания(2 часа). Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.</p> <p>Технология приготовления пищи (6 часов). Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</p> <p>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</p>	<p>Владеть способами обработки продуктов; знать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.</p>

			<p>обработки рыбы.</p> <p>Блюда из мяса.</p> <p>Виды мяса. Правила варки мяса и мясных изделий. Технология приготовления блюд.</p> <p>Причины изменения веса и объема при варке.</p>	
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	26	<p>Элементы машиноведения(6 часов). Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.</p> <p>Элементы материаловедения (2 часа). Волокна химического происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства химических волокон, а также нитей и тканей на их основе. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики.</p> <p>Конструирование и моделирование плечевого изделия (6 часов). Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.</p> <p>Технология изготовления плечевого изделия (8</p>	<p>Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий текстильной промышленности; объяснять понятие «машина» на примере швейной машины, оверлока и др.; характеризовать технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю; следовать технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта; получать и анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа; выбирать вид ткани для определенных типов работ; выполнять изделия, используя не менее трех видов рукоделия;</p>

			<p>часов). Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Особенности раскладки выкройки на ткани.</p> <p>Рукоделие.</p> <p>Художественные ремесла (4 часа)</p> <p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.</p>	<p>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.</p>
4	Технологии домашнего хозяйства	16	<p>Интерьер жилого дома (6 часов)</p> <p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки жилого помещения, особенности и правила её проведения. Современные натуральные и синтетические средства ухода за посудой и мебелью в жилом помещении. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере:</p>	<p>Создавать модель, адекватную практической задаче; отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям, описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; получить и анализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку; получить и проанализировать опыт разработки (комбинирование,</p>

			<p>одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер. Определение понятия интерьер. Виды стилевого решения интерьера. История возникновения. Роль освещения в интерьере. Виды освещения. Правила зонирования помещения. Использование масштаба при зарисовке эскизов. Домашнее рукоделие (10 часов). Правила техники безопасности. Виды резинок. Виды салфеток. Вязание по кругу. Вязание цветных узоров. Используемый материал.</p>	<p>изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.</p>
6 класс				
1	Растениеводство	18	<p>Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних</p>	<p>Владеть полным технологическим циклом наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; знать агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных</p>

			<p>овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.</p>	<p>культур своего региона; разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирает покровные материалы для сооружений защищенного грунта.</p>
2	Кулинария	8	Физиология питания(2 часа). Минеральные соли и микроэлементы,	Владеть способами обработки продуктов; знать санитарно-

		<p>содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.</p> <p>Технология приготовления пищи (6 часов). Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Блюда из мяса. Виды мяса. Правила варки мяса и мясных изделий. Технология приготовления блюд.</p>	<p>гигиенические требования к помещению кухни и столовой;</p> <p>выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</p> <p>определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.</p>
--	--	--	---

			Причины изменения веса и объема при варке.	
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	26	<p>Элементы машиноведения(6 часов). Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.</p> <p>Элементы материаловедения (2 часа). Волокна химического происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства химических волокон, а также нитей и тканей на их основе. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики.</p> <p>Конструирование и моделирование плечевого изделия (6 часов). Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.</p> <p>Технология изготовления плечевого изделия (8 часов). Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Особенности раскладки</p>	<p>Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий текстильной промышленности; объяснить понятие «машина» на примере швейной машины, оверлока и др.; характеризовать технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю; следовать технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта; получать и анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа; выбирать вид ткани для определенных типов работ; выполнять изделия, используя не менее трех видов рукоделия; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из</p>

			<p>выкройки на ткани.</p> <p>Рукоделие.</p> <p>Художественные ремесла (4 часа)</p> <p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.</p>	<p>текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов.</p>
4	Технологии домашнего хозяйства	16	<p>Интерьер жилого дома (6 часов)</p> <p>Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки жилого помещения, особенности и правила её проведения. Современные натуральные и синтетические средства ухода за посудой и мебелью в жилом помещении. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиции из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Технологии выращивания комнатных</p>	<p>Создавать модель, адекватную практической задаче; отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям, описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; получить и анализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку; получить и проанализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного</p>

			<p>растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер. Определение понятия интерьер. Виды стилевого решения интерьера. История возникновения. Роль освещения в интерьере. Виды освещения. Правила зонирования помещения. Использование масштаба при зарисовке эскизов.</p> <p>Технологии домашнего хозяйства (10 часов)</p> <p>Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними. Технологии ремонтно-отделочных работ. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.</p>	<p>продукта с заданными свойствами.</p>
7 класс				
1	Растениеводство	18	<p>Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений. Устройство, принцип действия, назначение и</p>	<p>Знать полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; разрабатывать и</p>

			<p>правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков. Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве. Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.</p>	<p>представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта.</p>
2	Кулинария	8	<p>Физиология питания (2 часа). Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>Технология приготовления пищи (4</p>	<p>Знать 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; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</p>

			<p>часа). Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Сладкие блюда и десерт. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Заготовка продуктов (2 часа). Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).</p>	<p>определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и сохранения качества при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.</p>
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22	<p>Элементы машиноведения (6 часов). Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.</p>	<p>Описывать цикл технологии, приводя примеры, связанные с обработкой текстильных материалов; читать эскизы, выкройки; выполнять эскизы, выкройки;</p>

		<p>Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.</p> <p>Элементы материаловедения (2 часа). Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.</p> <p>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 часов). Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления поясного изделия. Конструкции. Мерки, необходимые для построения основы чертежа. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования.</p> <p>Технология изготовления поясных</p>	<p>освоить техники обработки текстильных материалов; применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем; получить опыт мониторинга развития технологий отрасли текстильной промышленности на основе работы с информационными источниками различных видов; получить и проанализировал опыт планирования (разработки) получения изделия из текстильных материалов в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.</p>
--	--	--	---

			<p>швейных изделий (8 часов). Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани. Способы обработки нижнего и верхнего срезов. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из химических волокон.</p>	
4	Технологии ведения дома	4	<p>Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения. Правила их эксплуатации. 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. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки</p>	<p>Давать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; средства оформления интерьера; знать назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: применения бытовых санитарно-гигиенических средств, выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений.</p>

			и особенности эксплуатации.	
5	Художественные ремесла	16	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.</p> <p>Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.</p> <p>Швы французский узелок и рококо.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и</p>	<p>Иметь представление о ручной росписи тканей; уметь подготавливать ткань к росписи; знать технологию выполнения холодного и горячего батика; знать особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи; уметь подбирать материалы для вышивки и знать приемы подготовки ткани к вышивке; владеть различными технологиями выполнения стежков; владеть техниками вышивания глади; знать правила вышивания лентами; владеть информацией о профессии вышивальщицы.</p>

			оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	
8 класс (Технология. Обслуживающий труд)				
1	Кулинария	6	<p>Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.</p> <p>Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p> <p>Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками.</p> <p>Правила поведения за столом и приема гостей.</p> <p>Способы консервирования фруктов и ягод.</p> <p>Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией пастеризацией. Значение</p>	<p>Владеть общими сведениями о кулинарии; знать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; работать с кухонным оборудованием; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: соблюдения правил этикета за столом; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.</p>

			<p>кислотности плодов для консервации.</p> <p>Стерилизация в промышленных и домашних условиях.</p> <p>Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках.</p> <p>Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).</p> <p>Способы закупорки банок и бутылок.</p> <p>Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод.</p> <p>Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов.</p> <p>Штриховой код. Правила его чтения.</p>	
2	<p>Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.</p> <p>Технология изготовления поясного изделия</p>	13	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов.</p> <p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.</p> <p>Моделирование воротников и рукавов.</p> <p>Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона.</p>	<p>Конструировать модель по заданному эскизу;</p> <p>получить и проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений,</p> <p>проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</p> <p>получить и проанализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному</p>

			<p>Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p>	<p>алгоритму.</p>
3	Рукоделие	3	<p>История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.</p>	<p>Следовать технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта; получать и анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого</p>

				способа).
4	Технологии ведения дома	9	<p>Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Электротехнические работы.</p>	<p>Называть элементы домашней экономики (бюджет семьи, предпринимательскую деятельность, рекламу, цену, доход, прибыль, налог); понимать отличие материальных изделий от нематериальных услуг.</p>
5	Современное производство и профессиональное образование	4	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	<p>Называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризовать новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания, характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития; объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в XXI веке, характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий, получить опыт анализа объявлений, предлагающих работу.</p>

7.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Общая характеристика кабинета технологии. Занятия проводятся в лабораториях со специальным оснащением.

Рабочие места учащихся укомплектованы соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете / мастерской имеется умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температура в кабинетах/мастерских в холодное время года поддерживается не ниже 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Учебно-материальная база по технологии имеет рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Согласно государственным образовательным стандартам основного общего образования почти каждый кабинет/мастерская оснащены компьютером с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет и мультимедийным проектором.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

1. Моноблок - 2шт.
2. Крючки вязальные - 6 шт.
3. Ноутбуки - 16 шт.
4. Швейная машина - 14 шт.
5. Оверлок – 2 шт.
6. Иглопробивная машина - 1 шт.
7. Швейно-вышивальная – 1 шт.
8. Термопресс – 1 шт.
9. Пресс для изготовления значков – 1 шт.
10. Ножницы фигурные – 3 набора.
11. Ножницы - 15 шт.
12. Станок для бисероплетения – 3 шт.
13. Набор для изготовления цветов – 3 шт.
14. Вязальная машина - 1 шт.
15. Электрическая варочная панель со встроенной духовкой - 1 шт.
16. Холодильник – 1 шт.
17. Тостер – 1 шт.
18. Миксер с чашей – 1 шт.

19. Электронные весы – 2 шт.
20. Мультиварка – 1 шт.
21. Кофемолка – 1 шт.
22. Электрочайник – 1 шт.
23. Пароварка – 1 шт.
24. Печь микроволновая 2 шт.
25. Соковыжималка – 1 шт.
26. Овощерезка – 1 шт.
27. Бытовая хлебопечка – 1 шт.

Перечень учебно-методических пособий и учебников

1. Закон РФ «Об образовании в РФ»
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897)
3. Примерная основная образовательная программа основного общего образования /одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15)
4. Сборник нормативных документов: Технология: Федеральный компонент государственного стандарта; Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы: Примерные программы по технологии, Дрофа, 2008
5. Рабочая программа по технологии. 5 класс. ФГОС к УМК «Алгоритм успеха» Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2014).
6. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник. ФГОС Сеница Н.В., Симоненко В.Д. (М.: Вентана-Граф, 2014).
7. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь. ФГОС Сеница Н.В., Симоненко В.Д., Буглаева Н.А. (М.: Вентана-Граф, 2014).
8. Технология. Технологии ведения дома : 5-й класс : методическое пособие. ФГОС Наталья Сеница (М.: Вентана-Граф, 2014).
9. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, Вентана-Граф,
10. Технология: рабочая тетрадь для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (для девочек), Вентана-Граф, Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.
11. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь, Вентана-Граф, 2011
12. Крупская Юлиана Владимировна, Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2010
13. Попова Г. П., Технология: 5 класс (вариант для девочек), Вентана-Граф, 2010

14. Поурочные планы по учебнику Ю.В. Крупской, Н.И. Лебедевой, Л.В. Литиковой и др. (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие), Учитель, 2012
15. Синица Наталья Владимировна, Технология. Обслуживающий труд. 6 класс: Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2012
16. Павлова О. В., Попова Г. П., Технология. 6 класс (вариант для девочек). Поурочные планы, Учитель, 2014
17. Синица Наталья Владимировна, Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2014
18. Павлова О. В., Технология: 7 класс (девочки): Поурочные планы по учебнику, под ред. В.Д.Симоненко, Учитель, 2014
19. Маркуцкая С. Э., Технология. Тесты по технологии. 5-7 классы «Обслуживающий труд». 5-7 классы, 2009
20. Технология, 5 класс, Индустриальные технологии, Тищенко А.Т., Симоненко В.Д., 2013
21. Технология, 5 класс, Технологии ведения дома, Синица Н.В., Симоненко В.Д., 2013
22. Технология, 5-9 классы (вариант для мальчиков), развернутое тематическое планирование по программе Симоненко В.Д., Павлова О.В., 2014
23. Технология, 7 класс, Обслуживающий труд, Симоненко В.Д., 2013
24. Технология, 7 класс, Самородский П.С., Симоненко В.Д., Тищенко А.Т., 2012
25. Технология, 8 класс, Гончаров Б.А., Елесева Е.В., Электров А.А., Симоненко В.Д., 2018
26. Технология: программа. 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014. – 144с.
27. Тищенко А.Т. Технология. Индустриальные технологии: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018. – 192с. : ил.
28. Тищенко А.Т. Технология. Индустриальные технологии: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / А.Т. Тищенко, Н.А. Буглаева. – 2-е изд., дораб. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 80с.: ил.
29. Тищенко А.Т. Технология. Индустриальные технологии: 5 класс: методическое пособие / А.Т. Тищенко. – 2-е изд., дораб. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 144с.
30. Энергия и окружающая среда. Учебное пособие для средней школы. - СПб., 2008

Цифровые образовательные ресурсы

1. <http://www.government.ru/content/> интернат-портал Правительства Российской Федерации
2. <http://www.mon.gov.ru/> сайт Министерства образования и науки РФ

3. <http://www.obrnadzor.gov.ru/> сайт Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки
4. <http://www.ed.gov.ru/> Федеральное агентство по образованию
5. <http://www.edu.ru/> Портал «Российское образование. Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты»
6. <http://sc.edu.ru/> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
7. <http://firo.ru/> сайт Федерального института развития образования (ФИРО)
8. <http://www.school.edu.ru/> Российский общеобразовательный портал
9. <http://www.portalspo.ru/> интернет-портал СПО РФ
10. <http://www.spoportal.ru/> портал СПО «Новые технологии»
11. <http://www.umcspo.ru/> сайт учебно-методического центра профессионального образования
12. <http://www.edu.ru/db/portal/sred/archiv.htm> Госстандарты
13. <http://www.open-edu.ru/> Всероссийский портал открытого образования
14. <http://www.open-edu.ru/mod/resource/view.php?id=161/> Термины и определения открытого образования
15. <http://window.edu.ru/window/> Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Каталог учебных продуктов
16. <http://www.openclass.ru/> портал «Открытый класс»
17. <http://ndce.edu.ru/> Каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов для общего образования
18. <http://school-collection.edu.ru/> Единая Национальная Коллекция цифровых образовательных ресурсов (ЦОР). Каталог ИУМК, ИИСС, ЦОР.
19. <http://www.fcior.edu.ru/> ФЦИОР - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Каталог учебных модулей по дисциплинам.
20. <http://ict.edu.ru/> Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»
21. <http://students.rksi.ru/rksi/virtual.swf/> Виртуальный колледж
22. <http://www.rusedu.info/> Информационные технологии в образовании
23. <http://pedsovet.org/> Августовский Интернет-педсовет
24. <http://www.school-sector.relarn.ru/> сайт «Школьный сектор»
25. <http://www.it-n.ru/> Сеть творческих учителей
26. <http://www.1september.ru> Издательский дом «Первое сентября»
27. <http://interneturok.ru/ru> Видеоуроки по основным предметам школьной программы
28. <http://www.anketer.ru/> создание on-line опросов и анкет
29. <http://digital-edu.ru/> - портал «Цифровое образование»
30. <http://edu-top.ru/katalog/> - Каталог образовательных ресурсов сети Интернет для основного общего и среднего общего образования
31. <http://mosmetod.ru/metodicheskoe-prostranstvo/documenti/metodicheskie-rekomendatsii-po-voprosam-vvedeniya-federalnogo-gosudarstvennogo-obrazovatel'nogo-standarta-osnovnogo-obshchego-obrazovaniya.html> -

Методические рекомендации по вопросам введения федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования

32. <http://www.uchportal.ru> – Учительский портал
33. <http://конспекты-уроков.рф/> - Международный каталог для учителей, преподавателей, студентов
34. <http://www.alleng.ru/edu/add.htm> - Всем, кто учится.
35. <http://domaschnie-remesla.narod.ru/> Домашние ремесла
36. www.trudovik.narod.ru Технология и трудовое обучение
37. <http://masterica.narod.ru/> - «Мастерица»-Учебно-информационный ресурс по рукоделию.
38. <http://tehnologiya.narod.ru/> Информация для подготовки к урокам, конспекты уроков, сценарии мероприятий по технологии (обслуживающему труду).
39. http://texnologi-omut.ucoz.ru/blog/uchebnyj_rolik/2011-03-05-347
Учебный ролик «Порядок заправки верхней и нижней нити в швейной машине»
40. http://texnologi-omut.ucoz.ru/blog/konkursa_cifrovyykh_videomaterialov/2010-03-19-49
Учебный фильм «Определение волокнистого состава ткани»
41. <http://www.livemaster.ru/> Ярмарка Мастеров

8.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

5 класс

1. К столовым приборам НЕ относятся: (1 балл)
 - А) Ложка;
 - Б) Дуршлаг;
 - В) Вилка;
 - Г) Тарелка;
 - Д) Нож.
2. Вставьте пропущенное слово: (1 балл)
_____ - это подготовка и оформление стола для приема пищи.
3. Назовите основные признаки пищевого отравления: (1 балл)
 - А) боль в области живота;
 - Б) насморк;
 - В) тошнота.
4. Из какого сырья получают волокна растительного происхождения? (1 балл)
 - А) Шерсть
 - Б) Лен
 - В) Хлопок
 - Г) Шелк
 - Д) Нефть
5. На какие группы делятся все текстильные волокна?(1 балл)
 - А) Растительного и животного происхождения;
 - Б) Натуральные и химические;
 - В) Органические и синтетические.
6. Раскрой это: (1 балл)
 - А) процесс получения тканевых деталей швейного изделия путем их вырезания из куска ткани в соответствии с деталями выкройки и с учетом припуска на швы;
 - Б) процесс получения тканевых деталей изделия путем их вырезания из куска ткани;
 - В) вырезание бумажных деталей, полученных в соответствии с чертежом.
7. Какая техника подразумевает под собой соединение небольших по размеру разноцветных кусочков ткани путем сшивания их в одно целое?
_____ (1 балл)
8. Дайте определение термину «Орнамент» (2 балла)
9. Способы варки яиц (1 балл):
 - А) всмятку;
 - Б) в мешочек;
 - В) в бублик;
 - Г) вкрутую
10. Укажите последовательность выполнения прихватки из лоскутков (1 балл):

- А) раскрой;
- Б) изготовление шаблонов;
- В) технологическая последовательность изготовления;
- Г) составление эскиза

11. Каких бутербродов не существует (1 балл):

- А) открытые;
- Б) горячие;
- В) канапе;
- Г) слоеные

12. Какой из видов напитков не относится к горячим (1 балл):

- А) чай;
- Б) какао;
- В) компот;
- Г) кофе

13. Хлопья «Геркулес» производят из (1 балл):

- А) пшеницы;
- Б) риса;
- В) овса;
- Г) гречихи;
- Д) пшена

14. Не относится к видам декоративно-прикладного искусства (1 балл)

- А) вышивка;
- Б) орнамент;
- В) роспись по дереву;
- Г) вязание;
- Д) ковроткачество

15. Как называется процесс соединения между собой нитей и скручение их? (1 балл)

- А) прядение;
- Б) ткачество;
- В) отдельное производство;
- Г) вязание

Общее время теста – 45 минут.

Критерии оценивания:

Всего: **16** баллов

Оценка: «**5**» – 14 – 16

«**4**» – 11 – 13

«**3**» – 8 – 10

«**2**» – менее 8

Ответы:

1. Б, Г.
2. Сервировка
3. А, В.
4. Б, В

5. Б
6. А
7. Лоскутное шитье
8. Пэчворк
9. А, Г
10. 1-г, 2-б, 3-а, 4-в.
11. Г
12. В
13. В
14. Б
15. А

6 класс

Выберите один или несколько правильных ответов.

1.К волокнам животного происхождения относятся (1 балл):

- А. шерсть;
- Б. ситец;
- В. шелк.

2.Коконную нить вырабатывает (1 балл):

- А. бабочка;
- Б. куколка;
- В. гусеница.

3.Ткань - это переплетение нитей (1 балл):

- А. нити основы;
- Б. нити утка;
- В. нити для шитья.

4.Долевая нить при растяжении (1 балл):

- А. изменяет свою длину;
- Б. не изменяет своей длины.

5.Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если (1 балл):

- А. игла погнута;
- Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора;
- В. игла вставлена в иглодержатель до упора.

6.При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их (1 балл).

- А. симметричная;
- Б. практичная;
- В. ритм.

7.Назовите приемы размещения комнатных растений в интерьере (1 балл).

- А. одиночные растения;
- Б. террариум;
- В. аквариум.

8.К декоративному оформлению оконных проемов относят (1 балл):

- А. блокировку;
- Б. драпировку;

В. шторы;

Г. ламбрекен.

9. Кулинария – это (1 балл)

А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

Б. наука о вкусной и питательной пищи;

В. покупка вкусной и питательной пищи

10. В кулинарии рыба по месту обитания делится (1 балл):

А. морскую;

Б. речную;

В. копченую.

11. Назовите признак недоброкачественной рыбы (1 балл).

А. глаза прозрачные;

Б. глаза невыпуклые;

В. жабры ярко – красные;

Г. консистенция плотная.

12. К волокнам животного происхождения относятся (1 балл):

А) хлопок и лен;

Б) шелк и шерсть;

В) лавсан и капрон;

Г) лен и шелк

13. К швейным изделиям плечевой группы относятся (1 балл):

а) пиджак;

б) юбка;

в) платье;

г) брюки;

д) шорты;

е) сарафан

14. Дополните ответы (2 балл).

1. - _____ - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.

2. _____ – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

15. Установите соответствие мерок и их назначение (2 балл).

Мерки	Назначение мерок		
а) Ст	1	Для	расчета длины нижней части фартука
б) Сб	2	Для	расчета длины нагрудника.
в) Дн	3	Для	расчета длины пояса.
г) Днч	4	Для	расчета ширины нижней части фартука.

Общее время теста – 45 минут.

Критерии оценивания:

Всего: 17 баллов

Оценка: «5» – 15 – 17

«4» – 10 – 14

«3» – 7 – 9

«2» – менее 7

Ответы

1. А, В.
2. В.
3. А, Б.
4. Б.
5. А, Б.
6. А, В.
7. А, Б.
8. Б, В, Г.
9. А.
10. А, Б.
11. Б.
12. Б.
13. А, В, Е
14. 1. Фитодизайн.
2. Бульон.
15. А-3, Б-4, В-2, Г-1

7 класс

Вариант 1

1. Выберите блюда из молока и молочных продуктов: (1 балл)
 - А) рисовая каша;
 - Б) картофельная запеканка;
 - В) суп молочный;
 - Г) бутерброд;
 - Д) котлеты;
 - Е) сырники.
2. Вермишель перед варкой: (1 балл)
 - А) перебирают;
 - Б) промывают;
 - В) она готова к варке.
3. Речная рыба: (1 балл)
 - А) карась;
 - Б) форель;
 - В) сом;
 - Д) карп.
4. В ассортимент первых блюд входят: (1 балл)
 - А) сладкие соусы;
 - Б) супы-пюре;
 - В) бульоны;
 - Г) молочные супы
5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона: (1 балл)
 - А) добавить коренья;
 - Б) снять пену и жир;
 - В) залить мясо холодной водой;

- Г) варить на медленном огне;
Д) довести до кипения;
Е) подготовить мясо
6. Волокна животного происхождения получают из: (1 балл)
А) волосяного покрова животных;
Б) льна;
В) хлопка;
Г) крапивы.
7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей: (1 балл)
А) постельное белье;
Б) платья;
В) пальто;
Г) блузки
8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду: (1 балл)
а) шелковой;
б) хлопчатобумажной;
в) шерстяной
9. К волокнам животного происхождения относятся: (1 балл)
А) хлопок и лен;
Б) шелк и шерсть;
В) лавсан и капрон;
Г) лен и шелк
10. К швейным изделиям плечевой группы относятся: (1 балл)
А) пиджак;
Б) юбка;
В) платье;
Г) брюки;
Д) шорты;
Е) сарафан
11. Свежесть рыбы определяют по: (1 балл)
А) консистенции;
Б) запаху;
В) по глазам;
Г) по цвету жабр.
12. Манную крупу изготавливают из: (1 балл)
А) пшеница;
Б) ячмень;
В) гречиха;
Г) просо.
13. Дополни предложение: (1 балл)
Свойство ткани, характеризующееся степенью осыпания нитей по срезам – это _____.
14. Интерьер - это...(1 балл)
А. внутренний вид помещения;

Б. внешний вид помещения;

В. классический вид помещения.

15. Изделия из жидкого теста называются: (1 балл)

А. пирожки;

Б. оладьи;

В. блинчики.

16 Какой сплав называют сталью (1 балл)

А) сплав железа с углеродом, содержащий до 10 % углерода;

Б) сплав железа с углеродом, содержащий до 6,7 % углерода;

В) сплав железа с углеродом, содержащий до 2 % углерода;

Г) сплав железа с углеродом, содержащий до 1 % углерода.

17. Протягиванием через фильеру получается: (1 балл)

А) тонкий металлический лист;

Б) проволока;

В) катанка;

Г) прокат.

18. Что называется шаблоном? (1 балл)

А) эскиз детали;

Б) пластина, очертания которой соответствуют контуру детали;

В) чертёж детали.

Г) готовое изделие.

19. По химическому составу стали подразделяются на: (1 балл)

А) углеродистые и жаропрочные;

Б) углеродистые и конструкционные;

В) углеродистые и легированные;

Г) углеродистые и неуглеродистые

20. Цилиндрический стержень с резьбой на обоих концах называется _____ (2 балла)

Общее время теста – 45 минут.

Критерии оценивания:

Всего: 21 балл

Оценка: «5» – 19 – 21

«4» – 15 – 18

«3» – 10 – 14

«2» – менее 10

Ответы

1. А, В, Е

2. В

3. А, В, Д

4. В, Г

5. Е, В, Д, Б, Г, А

6. А

7. Б, В

8. А, Б

- 9. Б
- 10. А, В, Е
- 11. В, Г
- 12. А
- 13. Осыпаемость.
- 14. А
- 15. В
- 16. В
- 17. Б
- 18. Б
- 19. В
- 20. Шпилькой.

Вариант 2

1. Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»? (1 балл)
 - А) бисквитное;
 - Б) слоёное;
 - В) заварное;
 - Г) дрожжевое.
2. Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения - это: (1 балл)
 - А) сметана;
 - Б) простокваша;
 - В) кумыс;
 - Г) творог;
 - Д) сыр.
3. Речная рыба: (1 балл)
 - А) карась;
 - Б) форель;
 - В) сом;
 - Д) карп.
4. Отвар из мяса, на основе которого варят суп: (1 балл)
 - А) отвар;
 - Б) настой;
 - В) бульон;
 - Г) рассол.
5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона: (1 балл)
 - А) добавить коренья;
 - Б) снять пену и жир;
 - В) залить мясо холодной водой;
 - Г) варить на медленном огне;
 - Д) довести до кипения;
 - Е) подготовить мясо
6. К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся: (1 балл)
 - А) шёлк;

- Б) лён;
В) вискоза;
Г) шерсть.
7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей: (1 балл)
А) постельное белье;
Б) платья;
В) пальто;
Г) блузки
8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду: (1 балл)
а) шелковой;
б) хлопчатобумажной;
в) шерстяной
9. Один из мясopодуkтов, богатый железом: (1 балл)
А) печень;
Б) язык;
В) сердце;
Г) легкие.
10. К швейным изделиям плечевой группы относятся: (1 балл)
А) пиджак;
Б) юбка;
В) платье;
Г) брюки;
Д) шорты;
Е) сарафан
11. Свежесть рыбы определяют по: (1 балл)
А) консистенции;
Б) запаху;
В) по глазам;
Г) по цвету жабр.
12. Сталь - это: (1 балл)
А) сплав меди и олова;
Б) сплав железа и углерода;
В) сплав алюминия и меди;
Г) сплав железа и цинка.
13. Дополни предложение: (1 балл)
Свойство ткани, характеризующееся степенью осыпания нитей по срезам – это _____.
14. К мебельной фурнитуре не относится...(1 балл)
А) полкодержатель;
Б) ручка;
В) саморез;
Г) петля.
15. Виды тепловой обработки мяса? (1 балл)
А) оттаивание;

- Б) обмывание;
- В) разделка;
- Г) жаренье;
- Д) тушение.

16. Инструмент для строгания древесины (1 балл)

- А) нож;
- Б) ножницы;
- В) рубанок;
- Г) пила

17. Протягиванием через фильеру получается: (1 балл)

- А) тонкий металлический лист;
- Б) проволока;
- В) катанка;
- Г) прокат.

18. Что называется шаблоном? (1 балл)

- А) эскиз детали;
- Б) пластина, очертания которой соответствуют контуру детали;
- В) чертёж детали.
- Г) готовое изделие.

19. По химическому составу стали подразделяются на: (1 балл)

- А) углеродистые и жаропрочные;
- Б) углеродистые и конструкционные;
- В) углеродистые и легированные;
- Г) углеродистые и неуглеродистые

20. Цилиндрический стержень с резьбой на обоих концах называется _____ (2 балла)

Общее время теста – 45 минут.

Критерии оценивания:

Всего: 21 балл

Оценка: «5» – 19 – 21

«4» – 15 – 18

«3» – 10 – 14

«2» – менее 10

Ответы

21.Б

22.А), Б), Г), Д)

23.А, В, Д

24.В

25.Е, В, Д, Б, Г, А

26.А, Г

27.Б, В

28.А, Б

29.А

- 30.А, В, Е
- 31.В, Г
- 32.Б
- 33.Осыпаемость.
- 34.В
- 35.Г,Д
- 36.В
- 37.Б
- 38.Б
- 39.В
- 40.Шпилькой.

8 класс

1. Укажите все правильные варианты ответа.

Материальными потребностями являются:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) потребность в курении
- 2) потребность в жилье
- 3) потребность в общении
- 4) потребность в искусстве
- 5) потребность в одежде

2. Укажите все правильные варианты ответа.

Духовными потребностями являются:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) потребность в курении
- 2) потребность в жилье
- 3) потребность в общении
- 4) потребность в искусстве
- 5) потребность в одежде

3. Укажите один наиболее полный и правильный ответ.

Бюджет семьи - это ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) затраты, издержки, потребление чего-либо для определенных целей.
- 2) осознанная необходимость иметь что-либо материальное или духовное.
- 3) структура всех доходов и расходов за определенный период времени.
- 4) деятельность по созданию товаров и услуг, их реализации и получению прибыли.

4. Укажите один наиболее полный и правильный ответ.

Коммерческий бизнес - это ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) деятельность по созданию товаров и услуг, их реализации и получению прибыли.
- 2) деятельность по продаже товаров и услуг и извлечение в процессе этого прибыли.

3) деятельность с ценными бумагами(деньги, акции, чеки, облигации) и получение прибыли.

5. Укажите один наиболее полный и правильный ответ.

Бюджет, когда расходы превышают доходы называется ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) сбалансированным.

2) дефицитным.

3) профицитным.

6. Укажите один наиболее полный и правильный ответ.

Разница между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство называется ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) прибылью.

2) доходом.

3) себестоимостью

7. Укажите один наиболее полный и правильный ответ.

предпринимательский бизнес - это ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) деятельность по созданию товаров и услуг, их реализации и получению прибыли.

2) деятельность по продаже товаров и услуг и извлечение в процессе этого прибыли.

3) деятельность с ценными бумагами(деньги, акции, чеки, облигации) и получение прибыли.

8. Укажите один, наиболее полный и правильный вариант ответа

Основные источники электрической энергии

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1) осветительные приборы

2) выпрямители;

3) нагревательные приборы

4) тепловые, атомные и гидроэлектростанции

9. Укажите все правильные ответы

Электромагнитное действие электрического тока используется в следующих устройствах:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1) реле

2) батарее

3) настольной лампе

4) электрическом двигателе

10. Укажите все правильные ответы

Основные потребители электрической энергии:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

1) осветительные приборы

2) нагревательные приборы

- 3) электродвигатели
 - 4) генераторы
 - 5) трансформаторы
11. Какое подключение имеют электрические розетки в вашей квартире:
- А) последовательное;
 - Б) параллельное;
 - В) смешанное.
12. В предмете “технология” изучаются:
- А) технологии производства автомобилей;
 - Б) технология создания режущегося инструмента;
 - В) технология создания самолетов и космических кораблей;
 - Г) технология преобразования материалов, энергии, информации.
13. Основной частью ПЭВМ является:
- А) процессор;
 - Б) cd-rom;
 - В) “Мышь”.
14. Основными задачами маркетинга являются:
- А) продажа и покупка акций, получение прибыли с акций;
 - Б) увеличение выпуска продукции;
 - В) выявление потребностей рынка и реклама продукции;
 - Г) реклама производимых товаров, оказание услуг, способствующих продаже товаров;
 - Д) постоянное наращивание выпуска продукции, усовершенствование технологической базы, расширение производства.
15. Что лежит в основе любого режущего инструмента?
- А) зуб;
 - Б) клин;
 - В) режущая кромка.
16. Какой инструмент применяется при ручной заточке зубьев ножовки?
- А) напильник плоский;
 - Б) абразивный круг (брусок);
 - В) трёхгранный напильник;
 - Г) ромбический напильник.
17. Какой сплав называется сталью?
- А) сплав железа с углеродом;
 - Б) сплав железа с углеродом, содержащий до 2,1% углерода;
 - В) сплав железа с углеродом, содержащий от 2,14 до 6,67% углерода.
18. Что является главным движением на токарно-винторезном станке?
- А) поступательное движение задней балки;
 - Б) вращение шпинделя;
 - В) вращение вала двигателя.
19. Самооценка проектной деятельности школьником осуществляется на:
- А) поисково-исследовательском этапе;
 - Б) конструктивно-технологическом этапе;

В) на всех этапах выполнения проекта.

20. Как называются машины, служащие для изготовления различной продукции (изделий)?

- А) транспортные;
- Б) технологические;
- В) энергетические;
- Г) транспортирующие.

21. Выполнение проекта завершается:

- А) изготовлением изделия;
- Б) оформлением описания проекта;
- В) презентацией (защитой) проекта;
- Г) оценкой и самооценкой проекта.

Работа включает 22 задания:

Задания предполагают выбор учащимися правильного ответа. Оцениваются 1 баллом.

Оценивание работы

Общее время выполнения работы – 45 минут.

Критерии оценивания:

Всего: 22 балла

Оценка: «5» – 80%

«4» – 65-79%

«3» – 30-64%

«2» – менее 30%

Ответы

1. 2;3;4;5.

2. 3;4.

3. 4.

4. 2.

5. 2.

6. 1..

7. 1.

8. 4.

9. 1;4.

10.1;2.

11.Б.

12.Г.

13.А.

14.В;Г.

15.Б.

16.В;Г.

17.Б.

18.Б.

19.В.

20.Б
21.В.

8 класс
Вариант 1

Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Что изучает семейная экономика? (1 балл)

- А) повседневную экономическую жизнь семьи;
- Б) межличностные отношения в семье;
- В) расходы семьи;
- Г) доходы семьи.

2. Что является видом инициативной деятельности человека, который, владея полностью или частично какими-либо материальными или культурными ценностями, использует их для производства товаров или услуг с целью получения прибыли? (1 балл)

- А) предпринимательская деятельность;
- Б) личная деятельность;
- В) семейная деятельность;
- Г) общественная деятельность.

3. Сбалансированный бюджет семьи это: (1 балл)

- А) бюджет, где расходы равны доходам;
- Б) бюджет, где расходы превышают доходы;
- В) бюджет, где доходы превышают расходы;
- Г) все определения верны

4. Что называется осознанной необходимостью иметь что-либо материальное или духовное? (1 балл)

- А) желание;
- Б) потребность;
- В) жажда;
- Г) нужда.

5. Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара (1 балл)

- А) товар;
- Б) цена;
- В) себестоимость;
- Г) доход.

6. Как называется ток, если сила тока с течением времени не изменяется? (1 балл)

- А) постоянный;
- Б) переменный;
- В) временный;
- Г) переносной источник.

7. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными? (1 балл)

- А) постоянные и переменные;
- Б) постоянные;
- В) временные;
- Г) все виды групп расходов.

8. Какие потребности можно назвать духовными? (1 балл)

- А) потребность в одежде;
- Б) потребность в знаниях;
- В) потребность в жилье;
- Г) потребность в культуре

9. Соотнесите формулу бюджета и форму бюджета соответствующую формуле: (2 балла)

Д больше Р =	. сбалансированный бюджет
Д меньше Р =	. избыточный бюджет
Д = Р	. дефицит бюджета

Ответ:

10. Счетчик электрической энергии измеряет (1 балл)

- А) силу тока;
- Б) мощность потребляемой электроэнергии;
- В) расход энергии за определенное время;
- Г) напряжение сети

11. Электрические розетки, выпускаемые в России, рассчитаны на напряжение до: (1 балл)

- А) 100В;
- Б) 200В;
- В) 230В;
- Г) 300В

12. Каким путем осуществляется передача энергии в отопительных приборах? (1 балл)

- А) конвекция;
- Б) излучение;
- В) отражение;
- Г) поглощение.

13. Какие электрообогреватели отдают тепло в помещение естественной конвекцией? (1 балл)

- А) электроконвектор;
- Б) электрокамин;
- В) электротепловентилятор;
- Г) инфракрасные обогреватели.

14. Во сколько раз люминесцентная лампа экономичнее лампы накаливания? (1 балл)

- А) в 10 раз;
- Б) в 5 раз;
- В) в 20 раз;
- Г) не экономичнее.

15. Имеется электрическая лампа, рассчитанная на ток мощностью 100 Вт. Ежедневно лампа горит в течение 6 часов. Найти работу тока за один месяц (30 дней) и стоимость израсходованной энергии при тарифе 2,45 рубля за 1 кВт*ч. (2 балла)

Вариант 2

Отметьте правильные ответы (один или несколько)

1. Что можно отнести к обязательным потребностям при покупке вещей? (1 балл)

- А) вещи улучшенного качества и повышенной комфортности;
- Б) вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого ее члена;
- В) вещи, которые следует купить немедленно;
- Г) вещи улучшенного качества и вещи, которые следует купить немедленно.

2. Что можно назвать престижными потребностями? (1 балл)

- А) вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого ее члена;
- Б) вещи, которые следует купить немедленно;
- В) эксклюзивные вещи;
- Г) вещи улучшенного качества, повышенной комфортности.

3. Что такое кредит? (1 балл)

- А) накопление, сбережение денег;
- Б) предоставление в долг товаров или денег;
- В) непредвиденные расходы;
- Г) обязательные платежи.

4. Бюджет семьи состоит из: (1 балл)

- А) расходов;
- Б) доходов;
- В) непредвиденных нужд;
- Г) доходов и расходов.

5. Сбалансированный бюджет семьи это: (1 балл)

- А) бюджет, где расходы равны доходам;
- Б) бюджет, где расходы превышают доходы;
- В) бюджет, где доходы превышают расходы;
- Г) все определения верны

6. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными? (1 балл)

- А) постоянные и переменные;
- Б) постоянные;
- В) временные;
- Г) все виды групп расходов.

7. Как называется ток, если сила тока с течением времени не изменяется?

(1 балл)

- а) постоянный;
- б) переменный;
- в) временный;
- г) переносной источник.

8. Какие функции семьи можно назвать экономическими? (1 балл)

- а) накопление семейного имущества;
- б) общение членов семьи между собой и передача информации;
- в) финансовая деятельность;
- г) ведение домашнего хозяйства.

9. Соотнеси формулу бюджета и форму бюджета соответствующую формуле: (2 балла)

Д больше Р =	сбалансированный бюджет
Д меньше Р =	избыточный бюджет
Д = Р	дефицит бюджета

Ответ:

1	2	3

10. Основными источниками электрической энергии являются: (1 балл)

- А) осветительные приборы;
- Б) нагревательные приборы;
- В) тепловые, атомные и гидроэлектростанции;
- Г) батарейки.

11. Электрические розетки, выпускаемые в России, рассчитаны на напряжение до: (1 балл)

- А) 100В;
- Б) 200В;
- В) 230В;
- Г) 300В

12. Какие электрообогреватели отдают тепло в помещение излучением? (1 балл)

- А) электроконвектор;
- Б) электрокамин;
- В) электротепловентилятор;
- Г) инфракрасные обогреватели.

13. Какие электрообогреватели отдают тепло в помещение естественной конвекцией? (1 балл)

- А) электроконвектор;
- Б) электрокамин;

- В) электротепловентилятор;
Г) инфракрасные обогреватели.

14. Каков срок службы светодиода? (1 балл)

- А) 100 тыс. часов;
Б) 10 тыс. часов;
В) 20 тыс. часов;
Г) 1 тыс. часов;

15. Имеется электрическая лампа, рассчитанная на ток мощностью 100 Вт. Ежедневно лампа горит в течение 6 часов. Найти работу тока за один месяц (30 дней) и стоимость израсходованной энергии при тарифе 1,19 рубля за 1 кВт*ч. (2 балла)

Работа включает 15 заданий:

13 заданий базового уровня, 2 задания (9, 15) – повышенного уровня.

Задания 1-8, 10-14 предполагают выбор учащимися правильного ответа. Оцениваются 1 баллом.

Задание 9 – указать соответствие формулы и определения. Оценивается 2 баллами.

Задание 15 решение задачи с развернутым ответом. Оценивается 2 баллами.

Оценивание работы

Общее время выполнения работы – 45 минут.

Критерии оценивания:

Всего: **17** баллов

Оценка: «5» – 15 – 17

«4» – 11 – 14

«3» – 8 – 10

«2» – менее 8

Ответы Вариант 1

1. А.

2. А.

3. А.

4. Б.

5. Б.

6. А.

7. А

8. Б, Г

9. 1-Б, 2-В, 3-А

10. В

11. В

12. А, Б

13. А, В

14. Б

15. А = 18 кВт*ч, стоимость = 44,1 руб.

Вариант 2

1. Б.
2. В.
3. Б.
4. Г.
5. А.
6. А.
7. А.
8. А, В, Г
9. 1-Б, 2-В, 3-А
10. В
11. В
12. Б, Г
13. А, В
14. А
15. А = 18 кВт*ч, стоимость = 21,42 руб.