

## АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5 – 8 КЛАССОВ

### Технология 5 класс (девочки)

Название программы	Рабочая программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» разработана с учётом примерной программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2014 г.
Цель	Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;</li> <li>– Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;</li> <li>– Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;</li> <li>– Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</li> <li>– Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>– Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;</li> <li>– Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.</li> </ul>
Реализуемый УМК	Синеца Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015.
Содержание	<p><b>Вводный урок 1 час.</b></p> <p><b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства 5 часов.</b></p> <p><b>Тема 1. «Бытовые электроприборы» 1 час</b>  Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Лабораторно-практические и практические работы.  Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p><b>Тема 2. «Интерьер кухни, столовой» 2 часа</b>  Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические,</p>

санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью шаблонов.

**Тема 3. «Творческий проект» 2 часа.** Начало работы над проектом.

**Раздел «Кулинария» 14 час.**

**Тема 1. «Санитария и гигиена на кухне» 1 час.**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Лабораторно-практические и практические работы. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. «Физиология питания» 1 час**

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

Лабораторно-практические и практические работы: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. «Бутерброды и горячие напитки» 2 час.**

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы: Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» 2 час.**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии.

Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

#### **Тема 5. «Блюда из овощей и фруктов» 2 часа.**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Технология приготовления салатов. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд  
Лабораторно-практические и практические работы: Определение доброкачественности овощей. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей. Приготовление блюда из вареных овощей.

#### **Тема 6. Блюда из яиц» 2 час.**

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

Лабораторно-практические и практические работы: Приготовление блюда из яиц.

#### **Тема 7. «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» 2 час.**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Лабораторно-практические и практические работы: Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

#### **Тема 8. «Творческий проект» 2 часа.**

Работа над проектом.

#### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 24 час.**

#### **Тема 1.Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Производство текстильных материалов (2ч)**

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

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

**Тема 2. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2ч).**

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Лабораторно-практические и практические работы: Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

**Тема 3. «Конструирование швейных изделий. Расчет чертежа швейного изделия(2ч)».**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии фигуры. Снятие мерок.

**Тема 4. «Конструирование швейных изделий. Построение выкройки швейного изделия (2ч)».**

Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами Лабораторно-практические и практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.

**Тема 5. «Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе (2ч)».**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

**Тема 6. «Швейная машина. Приемы работы на швейной машине (2ч)».**

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Лабораторно-практические и практические работы: Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 7. «Технология изготовления швейных изделий. Раскрой швейного изделия(2ч)»**

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

**Технология изготовления швейных изделий. Основные операции при ручных работах (2ч).**

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

**Тема 9. Технология изготовления швейных изделий. Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)**

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

**Тема 10.Технология изготовления швейных изделий. Основные операции ВТО (2ч).**

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

**Тема 11.Технология изготовления швейных изделий. Последовательность изготовлений швейных изделий (2ч).**

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

Лабораторно-практические и практические работы: Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Тема 12. Творческий проект.2ч Работа над проектом**

**Раздел «Художественные ремесла» 10ч**

**Тема 1. «Декоративно-прикладное искусство» 2ч**

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и

современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

**Тема 2. «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» 2 ч**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Лабораторно-практические и практические работы: Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 3. «Лоскутное шитьё» 4 ч**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Творческий проект (2ч).**

Работа над проектом

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 14 ч**

**Тема 1. «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч).**

**Тема 2. «Оформление проекта» (2ч).**

**Тема 3. «Этапы выполнения проекта» (4ч).**

**Тема 4. «Оформление портфолио» (2ч).**

**Тема 5.**

**«Презентация и защита комплексного проекта» (4ч).** Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый

	<p>(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка. Портфолио. Лабораторно-практические и практические работы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.</p>
<p>Планируемые результаты освоения учебного предмета</p>	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;</li> <li>– читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;</li> <li>– выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</li> <li>– осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.</li> <li>– Выпускник получит возможность научиться:</li> <li>– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>– осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul> <p><b>Технологии ведения дома</b></p> <p><b>Кулинария</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>– выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;</li> <li>– экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</li> <li>– соблюдать правила этикета;</li> <li>– определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;</li> <li>– оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</li> <li>– выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p>

	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> </ul> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;</li> <li>– использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;</li> <li>– определять и исправлять дефекты швейных изделий;</li> <li>– выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>– изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</li> </ul> <p><b>Творческие проектные работы</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>– представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>– осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>
--	---

### Технология 6 класс (девочки)

Название программы	Рабочая программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» разработана с учётом примерной программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В.Синица,иВ.Д. Симоненко-М.: Вентана-Граф, 2014 г.
Цель	Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;</li> <li>– Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми</li> </ul>



	<p>приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;</li> <li>– Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</li> <li>– Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>– Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;</li> <li>– Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.</li> </ul>
Реализуемый УМК	Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год.
Содержание	<p><b>1 час Вводный урок</b></p> <p><b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 5 ч</b></p> <p><b>Тема «Интерьер жилого дома» 1ч.</b></p> <p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p> <p><b>Тема: «Комнатные растения в интерьере» 2ч.</b></p> <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.</p> <p><b>Тема: Творческий проект 2ч.</b></p> <p>Работа над проектом.</p> <p><b>Раздел «Кулинария» 12 ч.</b></p> <p><b>Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» 2ч.</b></p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p><b>Тема «Блюда из мяса» 2ч.</b></p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов.</p>

Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

**Тема «Блюда из птицы» 2ч.**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Тема «Заправочные супы» 2ч.**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

**Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» 2 ч.**

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

**Тема. Творческий проект 2ч.**

Работа над проектом.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 30 ч**

**Тема «Свойства текстильных материалов» 4ч.**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

**Тема «Конструирование швейных изделий» 4ч.**

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

**Тема «Моделирование швейных изделий» 4ч.**

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

**Тема «Швейная машина» 4ч.**

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

**Тема «Технология изготовления швейных изделий» 12ч.**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки

выкройку на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов под-кройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

**Тема. Творческий проект 2ч.**

Работа над проектом

**Раздел «Художественные ремесла» 12 ч.**

**Тема «Вязание крючком» 4ч.**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

**Тема «Вязание спицами» 6ч.**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

**Тема. Творческий проект 2ч.**

Работа над проектом

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8ч.**

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» 8ч.**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый

	(подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
Планируемые результаты освоения учебного предмета	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;</li> <li>– читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;</li> <li>– выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</li> <li>– осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>– осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul> <p><b>Технологии ведения дома</b></p> <p><b>Кулинария</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>– выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;</li> <li>– экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</li> <li>– соблюдать правила этикета;</li> <li>– определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</li> <li>– выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</li> </ul> <p><b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</li> <li>– выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий,</li> </ul>

	<p>в том числе с использованием традиций народного костюма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;</li> <li>– определять и исправлять дефекты швейных изделий;</li> <li>– выполнять художественную отделку швейных изделия;</li> <li>– изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</li> <li>– определять основные стили одежды и современные направления моды.</li> </ul> <p><b>Творческие проектные работы</b></p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>– представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>– осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>
--	---

### Технология 7 класс (девочки)

Название программы	Рабочая программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» разработана с учётом примерной программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, В.Д. Симоненко-М.: Вентана-Граф, 2014 г.
Цель	Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;</li> <li>– Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;</li> <li>– Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда,</li> </ul>

	<p>ведения домашнего хозяйства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</li> <li>– Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>– Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;</li> <li>– Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.</li> </ul>
Реализуемый УМК	Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2017год.
Содержание	<p><b>1 час Вводный урок</b></p> <p><b>Раздел « Технологии домашнего хозяйства» 5ч</b></p> <p><b>Тема «Бытовые электроприборы 1ч.</b></p> <p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.</p> <p><b>Тема «Освещение жилого помещения. Гигиена жилища»2ч</b></p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.</p> <p><b>Тема. Творческий проект 2ч.</b></p> <p>Работа над проектом.</p> <p><b>Раздел «Кулинария»10ч</b></p> <p><b>Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»2ч.</b></p> <p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p><b>Тема «Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки» 2ч.</b></p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Разрыхлители теста. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>

**Тема «Сладости, десерты, напитки» 2ч.**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

**Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» 2ч.**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

**Тема творческий проект 2ч.**

Работа над проектом

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 28 ч****Тема «Швейная машина» 2ч**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

**Тема «Свойства текстильных материалов» 2ч.**

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

**Тема «Конструирование швейных изделий» 4ч.**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

**Тема «Моделирование швейных изделий» 4ч.**

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

**Тема «Технология изготовления швейных изделий» 14ч.**

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

**Тема. Творческий проект 2ч.**

Работа над проектом.

**Раздел «Художественные ремёсла» 12ч.****Тема «Ручная роспись тканей» 2ч.**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные

	<p>эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p><b>Тема «Ручные стежки и швы на их основе» 2ч.</b>  Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, крестообразных, петельных, косых ручных стежков. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p> <p><b>Тема «Вышивка по свободному контуру» 2ч.</b>  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 гладью.</p> <p><b>Тема «Вышивание счетными швами» 4ч.</b>  Технология выполнения крестообразных ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.</p> <p><b>Тема. Творческий проект 1ч.</b>  Работа над проектом</p> <p><b>Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» 12ч.</b></p> <p><b>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» 2ч.</b>  Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Знакомство с творческими проектами семиклассников. Составные части годового творческого проекта: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла».</p> <p><b>Тема «Оформление проекта» 2ч.</b>  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения.</p> <p><b>Тема «Этапы выполнения проекта» 2ч.</b>  Этапы выполнения проекта: поисковый, подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p> <p><b>Тема «Оформление портфолио» 2ч</b>  Собрать документацию, сделать расчеты. Проанализировать сделанную работу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.</p> <p><b>Тема «Презентация и защита комплексного проекта» 4ч.</b>  Защищать творческий проект. Осуществлять презентацию проекта в рамках класса. Анализировать результаты работы.</p>
Планируемые результаты освоения учебного предмета	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;</li> <li>– читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;</li> <li>– выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</li> <li>– осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений;</li> </ul>



- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### ***Технологии ведения дома***

#### **Кулинария**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделия;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

#### **Творческие проектные работы**

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>– представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту;</li> <li>– оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>– осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul>
--	---

### Технология 8 класс (девочки)

Название программы	Рабочая программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» разработана с учётом примерной программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко-М.: Вентана-Граф, 2014 г.
Цель	Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;</li> <li>– Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;</li> <li>– Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;</li> <li>– Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</li> <li>– Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>– Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;</li> <li>– Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически,</li> </ul>

	ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.
Реализуемый УМК	Симоненко В.Д., Электров А.А. «Технология», учебник для обучающихся 8 класса, М.: Вентана-Граф, 2018год.
Содержание	<p><b>1 час. Вводный урок.</b></p> <p><b>Раздел «Семейная экономика» (6 час).</b>  Теоретические сведения. Семья, её функции. Связи семьи с обществом, государством. Семья как экономическая ячейка общества. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Потребности семьи и пути их удовлетворения. Предпринимательская деятельность и её виды. Прибыль. Связи семьи с государственными учреждениями, предприятиями, частными фирмами. Основные потребности семьи. Правила покупок. Источники информации о товарах. Классификация вещей с целью покупки. Особенности бюджета в разных семьях. Доход и расход. Рациональное планирование бюджета семьи. Ведение учёта. Основы рационального питания. Распределение расходов на питание. Правило покупок основных продуктов. Накопления и сбережения. Способы сбережения средств. Формы размещения сбережений. Структура личного бюджета школьника. Маркетинг и его основные цели. Торговые символы. Этикетки. Штрихкод. Задачи, стоящие перед рекламой. Основные принципы взаимоотношений в семье. Организация труда в семье. Экономика приусадебного (дачного) участка. Значение приусадебного участка в семейном бюджете. Коммуникации в домашнем хозяйстве. Источники информационного обеспечения семьи, средства передачи и приёма информации. Современные средства коммуникации. Практические работы. Разработка рекламы товара. Расчёт семейного бюджета.</p> <p><b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа).</b>  Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачных) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды, система безопасности жилища. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей. Водоснабжение и канализация в доме. Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p> <p><b>Раздел «Художественные ремесла» (9 часов).</b>  Теоретические сведения. Инструменты и приспособления, материалы для работы; правила пользования инструментами, их хранения, правила безопасности труда; ознакомление с видами ручной вышивки; история возникновения различных техник; просмотр иллюстраций и готовых работ. Практика: организация рабочего</p>

места; выбор ткани для работы; определение основных и уточных нитей, лицевой и изнаночной стороны ткани.

Простейшие швы. Теория: структура ткани, виды переплетений; цветовой круг, цвета хроматические и ахроматические, холодные и теплые; подготовка ткани к вышиванию; разметка узора на ткани; оформление ткани в пяльца. Практика: выполнение простых швов (вперед иголка, назад иголка, стебельчатый шов, козлик, петельный, тамбурный).

Украшающие швы на основе простых швов и на основе техники «козлик». Теория: технология выполнения украшающих швов; технология выполнения украшающих швов на основе техники шва козлик; определение длины стежков в зависимости от количества перекрываемых ниток ткани; определение направления иглы. Практика: выполнение украшающих швов на основе простых швов (шнурочек, витушка), выполнение украшающих швов на основе шва козлик, тамбурный шов, верхошов. Самостоятельный выбор рисунка и составление композиции; перенос рисунка на ткань; выполнение глади; выполнение накладных сеток; отделка вышитого изделия.

#### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии. Знакомство с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

#### **Раздел «Электротехника» (6 часов).**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности (6 часов).**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес план семейного предприятия», «Дом будущего»,

<p>Планируемые результаты освоения учебного предмета</p>	<p>«Мой профессиональный выбор», «Подарок своими руками» и др.</p> <p><b>Творческие проектные работы</b>  Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>– представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</li> <li>– осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</li> </ul> <p><b>Семейная экономика</b>  Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить расчет себестоимости продукта труда;</li> <li>- давать экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.</li> <li>- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;</li> <li>– стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;</li> <li>– пониманию согласования своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>- пониманию эстетического и рационального оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;</li> <li>– пониманию потребительской оценки зрительного ряда действующей рекламы. - пониманию сочетания образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.</li> </ul> <p><b>Технологии домашнего хозяйства</b>  Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.</li> <li>– определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.</li> <li>– ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).</li> </ul>
--	--

	<p><b>Художественные ремесла</b> Ученик научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид декоративно-прикладного искусства, и определять художественные средства выразительности при выполнении изделий основных промыслов России. Планировать и выполнять проект по созданию изделия, вышитого гладью.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сравнивать, анализировать и использовать символы и цветовое сочетание при создании орнаментов в изделиях декоративно-прикладного творчества, в вышивке гладью.</li> <li>– Организовывать и осуществлять проектную деятельность по созданию изделия для кухни в технике вышивки гладью, планировать работу, организовывать исследовательскую деятельность, проводить технологический процесс, давать экономическую и экологическую оценку.</li> </ul> <p><b>Электротехника</b> Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет); осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.</li> </ul> <p><b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b> Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования па основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</li> </ul> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</li> </ul>
--	--

### Технология 5 - 8 класс (мальчики)

Название программы	Примерная программа по учебным предметам. Технология. 5-8 классы, - М. «Просвещение», 2011.
Цель Задачи	– Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нем

	<p>технологиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;</li> <li>– Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно и общественно значимых продуктов труда;</li> <li>– Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;</li> <li>– Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;</li> <li>– Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</li> <li>– Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>– Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;</li> <li>– Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.</li> </ul>
Реализуемый УМК	<p>Тищенко А.Т. Технология. Индустриальные технологии. 5 класс/Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. - М.: Вентана-граф, 2017, 2015.          Тищенко А.Т. Технология. Индустриальные технологии. 6 класс/Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. - М.: Вентана-граф, 2018, 2016.          Тищенко А.Т. Технология. Индустриальные технологии. 6 класс/Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. - М.: Вентана-граф, 2019, 2017.          Симоненко В.Д. Технология. 8 класс/ Электов А.А., Гончаров Б.А., Очинин О.П., Елисеева Е.В., Богатырёв А.Н. - М.: Вентана-граф, 2018.</p>
Содержание	<p><b>Раздел 1. Технологии обработки конструкционных материалов</b>  <b>Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов</b>          Древесина. Пиломатериалы. Древесные материалы. Графические изображения деталей и изделий. Технологическая карта. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты. Измерения. Верстак, ручные инструменты и приспособления, технологические операции. Правила безопасности труда.  <b>Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов</b>          Сверлильный и токарный станки: устройство, оснастка, приемы работы. Правила безопасности труда. Современные технологические машины и электрифицированные инструменты. Экология заготовки и обработки древесины. Профессии, связанные с обработкой древесины и древесных материалов.  <b>Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов</b></p>

Свойства и виды металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Сборочные чертежи. Допуски и посадки. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты. Слесарный верстак, ручные инструменты и приспособления для слесарных работ. Операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами. Способы отделки изделий. Правила безопасности труда.

#### **Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов**

Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ. Токарно-винторезный и фрезерный станки: устройство, оснастка, назначение, приемы наладки управления и выполнения работ. Современные технологические машины и комплексы. Сборочные работы. Правила безопасности труда. Экологические проблемы в машиностроении. Профессии, связанные с обработкой металлов.

#### **Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

Традиции, обряды, семейные праздники народов России. Виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов в России и регионе. Понятия о композиции. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ.

Технологии и учебно-трудовые процессы художественно-прикладной обработки конструкционных, текстильных, искусственных и природных материалов различными видами инструментов (2—3 вида технологий по выбору учителя).

### **Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства**

#### **Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними**

Способы ухода за различными видами покрытий полов, стен и мебели. Средства для ухода. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Способы утепления окон в зимний период.

#### **Тема 2. Эстетика и экология жилища**

Системы энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Экология и микроклимат жилища. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Освещение в интерьере. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

#### **Тема 3. Бюджет семьи**

Бюджет семьи. Потребности человека и потребительская корзина. Рациональное планирование расходов семьи. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Права потребителя и их защита. Формирование потребительской корзины семьи.

#### **Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ**

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы. Оснастка для выполнения ремонтно-отделочных работ. Технологии наклейки обоев. Способы размещения декоративных элементов в интерьере.

#### **Тема 5. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**

Схемы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме.



Виды, назначение, способы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентиляей. Способы их монтажа. Конструкции канализационных устройств. Способы ремонта устройств водоснабжения и канализации. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Профессии сферы сервиса.

### **Раздел 3. Электротехника**

#### **Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии**

Общее понятие об электрическом токе, о напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы.

#### **Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

Принципы работы устройств защиты. Схема цепи и электроустановки жилого помещения. Счетчик, расход и экономия электрической энергии. Датчики в системах автоматического контроля и управления. Устройства автоматики и их схемы. Экологические аспекты применения электроустановок. Правила безопасной работы с электроустановками. Профессии электротехнического производства и обслуживания электроустановок.

#### **Тема 3. Бытовые электроприборы**

Виды и безопасная эксплуатация электробытовых приборов, их характеристики. Пути экономии электрической энергии в быту. Характеристики ламп и осветительных приборов. Современные электро-нагревательные приборы, холодильники и стиральные машины. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтов бытовых электроприборов. Пути получения профессионального опыта.

### **Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование**

#### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения предприятия. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Приоритетные направления развития производства в конкретной отрасли. Уровни квалификации, уровни образования, уровни оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетенции работника.

#### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Оплата труда. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования и трудоустройства.

### **Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Выбор тем проектов. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Творческие методы поиска новых решений. Поиск научно-технической информации. Этапы проектирования и

	<p>конструирования. Государственные стандарты (ЕСКД и ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании. Соблюдение стандартов на массовые изделия. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.</p>
<p>Планируемые результаты освоения учебного предмета</p>	<p><b>Предметные результаты</b> освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:</p> <p><u>в познавательной сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;</li> <li>– практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;</li> <li>– уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;</li> <li>– развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;</li> <li>– овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;</li> <li>– формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;</li> <li>– овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;</li> </ul> <p><u>в трудовой сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;</li> </ul>

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

	<ul style="list-style-type: none"><li>– практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;</li><li>– удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;</li><li>– установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;</li><li>– сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;</li><li>– адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;</li></ul> <p><u>в физиолого-психологической сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;</li><li>– соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;</li><li>– сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.</li></ul>
--	--