

Пояснительная записка к программе по учебному предмету «Технология» по направлению «Технология ведения дома»

Программа по учебному предмету «Технология» составлена на основе следующих документов:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» <http://минобрнауки.рф/>
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования/Минобрнауки РФ. – М.: Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения)-
<http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2588>

- Примерная основная образовательная программа основного общего образования. От 8.04 2015 № 1/15

- Программы по учебному предмету «Технология» по направлению «Технология ведения дома» для основного общего образования: Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2012.

- Примерная основная образовательная программа основного общего образования [электронный ресурс] / Реестр примерных основных общеобразовательных программ МОН РФ <http://fgosreestr.ru/node/2068>;

– Письмо Департамента образования Ярославской области от 11.06.2015 №1031/01-10;

- http://www.edu.ru/db-minobr/mo/Data/d_12/m1067.html

- Рекомендации по оснащению общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием, необходимым для реализации ФГОС основного общего образования <http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=8420>

- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования по технологии

- Основной образовательной программы Муниципального общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №58

Цель данной программы - формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

– освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

– формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

– овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

– развитие у учащихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– формирование у учащихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- 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.

Данная цель предполагает решение следующих задач:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

2. Общая характеристика учебного предмета, курса.

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

Учебный предмет изучается по направлению «Технологии ведения дома». Данный компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы, лабораторные работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

Технологическая культура производства;

Культура и эстетика труда;

Получение, обработка, хранение и использование технологической информации;

Основы черчения, графики, дизайна;

Знакомство с миром профессий;

Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

Творческая и проектная деятельность;

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей:
 с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений;
 с химией при изучении свойств конструктивных и текстильных материалов, пищевых продуктов;
 с физикой при изучении устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов;
 с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработке материалов.

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной,

созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

3. Описание места учебного предмета, курса в учебном плане.

Согласно образовательному плану школы на изучение технологии в средней школе выделяется 238ч.: 5- 68ч, 6-68ч., 7-68ч., 8-34ч. (2 ч в неделю, 34 учебных недель в 5,6,7классе и 1ч в неделю , 34 учебных недели в 8 классе).

4. Результаты изучения учебного предмета.

Личностные:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

Метапредметные результаты:

Регулятивные универсальные действия:

Учащиеся научатся:

- целенаправленно, включая постановку новых целей;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

Учащийся получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- при планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

Коммуникативные универсальные действия:

Учащийся научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;

Учащийся получит возможность научиться:

- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*
- *продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;*
- *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*
- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- *вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;*
- *следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*
- *устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*
- *в совместной деятельности формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.*

Познавательные универсальные действия:

Учащийся научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- обобщать понятия;
- осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;

Учащийся получит возможность научиться:

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

ИКТ-компетентность:

Обращение с устройствами ИКТ

Учащийся научится:

- подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;
- правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);
- осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;
- входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через Интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;
- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
- соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

Учащийся получит возможность научиться:

- осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

Создание графических объектов

Учащийся научится:

- создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;

Учащийся получит возможность научиться:

- создавать виртуальные модели трёхмерных объектов.

Создание, восприятие и использование гипермедиасообщений

Учащийся научится:

- использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;
- формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения;
- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от ненужной информации.

Учащийся получит возможность научиться:

- проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;

Поиск и организация хранения информации

Учащийся научится:

- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;
- использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;
- использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;
- формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете.

Учащийся получит возможность научиться:

- создавать и заполнять различные определители;
- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.

Моделирование и проектирование, управление

Учащийся научится:

- моделировать с использованием виртуальных конструкторов;
- проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ.

Учащийся получит возможность научиться:

➤ проектировать виртуальные и реальные объекты и процессы, использовать системы автоматизированного проектирования.

Предметные универсальные действия:

В познавательной сфере: практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;

Ученик получить возможность научиться:

- объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

В трудовой сфере:

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;

➤ 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;

В мотивационной сфере:

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

1. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями,
2. 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:

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- 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:

- 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; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- 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;

В физиолого-психологической сфере:

- 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; соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

Предметные результаты освоения программы по технологии по направлению «Технология ведения дома» :

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитар-но-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организ-ма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организо-вывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью 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 за столом;*
- *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 изделий;*

- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

- *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

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; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- ценить свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

5. Содержание учебного предмета, курса

Базовыми являются разделы программы:

- «Кулинария»
- «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»
- «Художественные ремесла»
- «Оформление интерьера»
- «Электротехника»
- «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».
- «Профессиональное самоопределение»

Блоки содержания	Дидактические единицы, которые требуется добавить	Место в программе, рекомендации
Блок 1. 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	Вводное занятие для всех направлений технологической подготовки (урок 1-2) в 5 классе. Тема занятия: Творческая проектная деятельность. Вводный инструктаж. Разработка эскиза рекламы проектного изделия
	Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса	Все разделы программы. Включение их в содержание отдельных занятий по материаловедению, конструированию, изготовлению, проектированию
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Составление программы изучения потребностей	Базовые разделы программы всех направлений, проектная деятельность
	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) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности) Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта (реклама продукта)	Содержание проектной деятельности
Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального	Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии	2 часа в разделе «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (урок 3-4) в 5 классе. Тема занятия: «Современные производственные технологии»

самоопределения	сельского хозяйства. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции	Ярославского региона. Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся)» Обзорное ознакомление с информацией, выполнение группового мини-проекта
-----------------	---	---

6. Тематическое планирование с указанием основных видов учебной деятельности обучающихся.

5 класс

Раздел учебного курса, кол-во часов	Элементы содержания	Характеристика деятельности учащихся
1 Кулинария (14 часов).	<p>Санитария и гигиена на кухне Физиология питания. Безопасные приёмы работы на кухне. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Блюда из сырых овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Блюда из яиц.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление блюда из вареных овощей. Приготовление блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p>
2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)	<p>Производство текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей. Общие свойства текстильных материалов. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для</p>	<p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Пользоваться чертежными инструментами. Строить и читать чертеж фартука. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Изготавливать образцы ручных работ. Изучать устройство современной бытовой</p>

	<p>изготовления выкройки. Конструирование швейных изделий Снятие мерок, изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Влажно- тепловая обработка. Последовательность изготовления швейных изделий.</p>	<p>швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Изготавливать образцы машинных работ. Проводить влажно-тепловую обработку. Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>
<p>3 Художественные ремесла (8 часов).</p>	<p>Декоративно-прикладное искусство. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Лоскутное шитьё.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Изготавливать образцы лоскутных узоров.</p>
<p>4 Оформление интерьера (2 часа)</p>	<p>Интерьер и планировка кухни - столовой. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера</p>

	компьютере	
5 Электротехника (1 час)	Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
6 Технологии исследовательской, опытной и проектной деятельности (19 часов)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Стоимость и себестоимость изделия. Испытания проектных изделий.	Определять цели и задачи проектной деятельности. Конструкторско-технологические задачи. Выбор методов конструирования. Изучать и выполнять этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты проекта. Выполнение проектов по разделам «Кулинария», «Оформление интерьера», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла». Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита творческого проекта
7 Профессиональное самоопределение (2 часа)	Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях г.Ярославля. Основные востребованные профессии в г.Ярославле	Знакомиться с предприятиями региона проживания обучающихся. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях г. Ярославля, рабочие места и их функции. Знакомиться с профессией повар Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.

6 класс

1. Кулинария (14 часов).	Рыба и не рыбные продукты моря. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки рыбы. Мясо и птица. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки мяса. Супы. Технология приготовления первых блюд. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Меню обеда. Сервировка стола к	Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к
--------------------------	--	--

	обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	мясным блюдам. Определять качество мяса органолептическими методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Виды машинных швов. Технология выполнения обтачных швов.	Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Условное графическое изображение деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Изучать приёмы моделирования. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ. Изучать устройство машинной иглы, устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять замену машинной иглы. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Выкраивать и обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
3 Художественные ремесла (8 часов)	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. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами,	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. . Находить и представлять информацию об истории вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Создавать схемы для вязания с помощью ПК

	основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	
4 Оформление интерьера (3 часа)	Интерьер жилого дома. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Комнатные растения в интерьере. Уход за комнатными растениями.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон. Выполнять эскизы интерьера. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.
5 Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности(21 час)	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты проекта	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты проекта. Выполнение проектов по разделам «Кулинария», «Оформление интерьера», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла». Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита творческого проекта. Получить и анализировать 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 Профессиональное самоопределение (распределено по модулям)	Рабочие места и их функции. Профессии садовник, вязальщица текстильно-галантерейных изделий, повар, оператор на производстве химических волокон, технолог-конструктор швейного производства,	Знакомиться с профессией садовник. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Знакомиться с профессией повар. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства, закройщик

7 класс

<p>1 Кулинария (14 часов)</p>	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Виды теста и выпечки. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Сладости, десерты, напитки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.</p>
<p>2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)</p>	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления</p>	<p>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Выполнение чертежных и графических работ. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с</p>

	<p>поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Элементы графики, чертёжные линии. Инструменты, применяемые при построении чертежа. Построение выкройки в масштабе.</p> <p>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. Основные операции при ручных работах Уход за швейной машиной. Выполнение образцов машинных швов.</p> <p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Окончательная отделка изделия. ВТО.</p>	<p>расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой изделия. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Изготавливать образцы машинных швов. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</p>
<p>3 Художественные ремесла (8 часов)</p>	<p>Ручная роспись тканей. Узелковый батик. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика.</p> <p>Вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. Материалы и</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.</p> <p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять эскизы</p>

	<p>оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Счётная вышивка. Вышивание счётными швами. Использование ПК в вышивке крестом. Вышивка по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Вышивание лентами.</p>	<p>вышивки ручными стежками. Выполнять образцы вышивки. Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.</p>
<p>4. Оформление интерьера (3 часа)</p>	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Гигиена жилища.</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.</p>
<p>5 Электротехника</p>	<p>Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.</p>
<p>6 Технологии исследовательской, опытной и проектной</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты</p>

деятельности(21 час)	Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта.	проекта. Выполнение проектов по разделам «Кулинария», «Оформление интерьера», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла». Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита творческого проекта.
7Профессиональное самоопределение (распределено по модулям)	Профессия дизайнер, кондитер, мастер производства молочной продукции. художник по костюму и текстилю, вышивальщица, художник росписи по ткани	Характеризовать профессии в сфере информационных технологий. Знакомиться с профессией дизайнер. Знакомиться с профессией кондитер. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Знакомиться с профессией вышивальщица. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.

8 класс

Раздел учебного курса, кол-во часов	Элементы содержания	Характеристика деятельности учащихся
1. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)	Элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Современные системы фильтрации воды. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Технология содержания жилья. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Водоснабжение и канализация в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
2. Семейная экономика (6 часов)	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Потребность. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения бюджета семьи.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать потребности членов семьи. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

<p>3. Электротехника (12 часов)</p>	<p>Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Производство и потребление энергии в Ярославской области. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. электрические вытяжные устройства. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>
<p>4. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (8 часов)</p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей.</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК Выполнение проектов по теме «Выбор профессии».</p>
<p>5. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Транспортные предприятия. Организация перевозок людей и груза. Автоматизированные производства региона. 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.</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства</p>

Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Профессиональные пробы. Современные требования к кадрам. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Здоровье и выбор профессии. Стратегии профессиональной карьеры.

7. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

- Учебные и методические пособия
- Рабочая программа
- Учебник
- Рабочая тетрадь
- Методическое пособие для учителя по программе
- Стандарты

- Профильные энциклопедические словари и справочники
- Энциклопедия
- Кулинарные справочники
- Справочник по материаловедению
- Справочные пособия по вязанию крючком, спицами.

- Аннотированный указатель литературы для педагога и для детей
- Коллекция книг по кулинарии
- Журналы по вязанию
- Журналы по шитью
- Журналы по вышивке
- Журналы по различным видам рукоделия

- Видео- и аудио материалы
- Видео материалы к урокам: материаловедения, кулинарии, декоративно прикладного творчества

- Компьютерная поддержка программы

<http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovka-kuhni.html>
<http://fcior.edu.ru/card/26729/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody.html>
<http://fcior.edu.ru/card/14903/poryadok-servirovki-stola.html>
<http://fcior.edu.ru/card/14928/priemy-skladyvaniya-salfetok-liliya-i-artishok.html>
<http://fcior.edu.ru/card/21152/naturalnye-tekstilnye-voлокna.html>
<http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html>
<http://fcior.edu.ru/card/10079/vidy-dekorativno-prikladnogo-i-narodnogo-iskusstva.html>
<http://fcior.edu.ru/card/14875/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html>
<http://fcior.edu.ru/>
[card/25058/elektrobezopasnost-zashita-ot-porazheniya-elektricheskim-tokom.html](http://fcior.edu.ru/card/25058/elektrobezopasnost-zashita-ot-porazheniya-elektricheskim-tokom.html)
<http://www.1tv.ru/>

- Подборка схем, чертежей, выкроек, шаблонов и т.д. (дается перечень, прикладываются к программе в качестве пакета приложений)
- Выкройки: плечевого изделия.
- Шаблоны для моделирования

- Перечень объектов для экскурсий
- Школьная столовая

- Магазин тканей

Оборудование рабочего места

- Стол, стул

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

Материалы:

1. Образцы текстильных материалов.
2. Коллекция круп, бобовых и макаронных изделий
3. Образцы моющих средств.
4. Образцы вязания крючком и на спицах.

Инструменты:

1. Ножницы портновские
2. Булавки портновские
3. Линейки закройщика
4. Машинные иглы
5. Швейные иглы

Оборудование:

1. Швейные машины
2. Машина краеобметочная
3. Гладильная доска
4. Утюг
5. Манекен
6. Микроволновая печь
7. Электрический чайник
8. Электроплиты
9. Электрические духовые шкафы
10. Холодильник

8. Планируемые результаты изучения технологии в 5-8 классах

5 классы

«Ученик научится» Базовый уровень	«Ученик получит возможность научиться» Повышенный уровень
<p>Раздел «Кулинария»</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, • соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. 	<p>Раздел «Кулинария»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила

<p style="text-align: center;">Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; <input type="checkbox"/> выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. 	<p>этикета за столом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; <input type="checkbox"/> выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. <p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; <input type="checkbox"/> определять и исправлять дефекты швейных изделий; <input type="checkbox"/> выполнять художественную отделку швейных изделий; <input type="checkbox"/> изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
--	--

6 классы

«Ученик научится» Базовый уровень	«Ученик получит возможность научиться» Повышенный уровень
<p>Раздел «Кулинария»</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания • , соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. 	<p>Раздел «Кулинария»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; <input type="checkbox"/> определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; <input type="checkbox"/> выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. <p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; <input type="checkbox"/> определять и исправлять дефекты швейных изделий; <input type="checkbox"/> выполнять художественную отделку швейных изделий; <input type="checkbox"/> изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; <input type="checkbox"/> определять основные стили одежды и современные направления моды.
--	--

7 классы

<p>«Ученик научится» Базовый уровень</p>	<p>«Ученик получит возможность научиться» Повышенный уровень</p>
<p>Раздел «Кулинария»</p> <p>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<p>Раздел «Кулинария»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; <input type="checkbox"/> определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; <input type="checkbox"/> выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; <input type="checkbox"/> выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; <input type="checkbox"/> определять и исправлять дефекты швейных изделий; <input type="checkbox"/> выполнять художественную отделку швейных изделий; <input type="checkbox"/> изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; <input type="checkbox"/> определять основные стили одежды и современные направления моды. 	<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; <input type="checkbox"/> выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; <input type="checkbox"/> определять и исправлять дефекты швейных изделий; <input type="checkbox"/> выполнять художественную отделку швейных изделий; <input type="checkbox"/> изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; <input type="checkbox"/> определять основные стили одежды и современные направления
--	--

8 класс

«Ученик научится» Базовый уровень	«Ученик получит возможность научиться» Повышенный уровень
<p>Раздел Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <p>Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.</p>	<p>Раздел Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать профессиональную карьеру; • рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; • ориентироваться в информации по трудоустройству и

<p>Раздел Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. 	<p><i>продолжению образования;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ценить свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</i> <p>Раздел Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</p> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</i> • <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i>
--	---