МБОУ «Старокутлумбетьевская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:На заседании МОПротокол №\_\_ от« » августа 2017 г. | СОГЛАСОВАНО:Зам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Закирова Р.Р.«14» августа 2017 г. | УТВЕРЖДАЮ:Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.З.Кагарманова«15» августа 2017 г. |

**Рабочая программа**

**учебного курса**

**«Технология»**

**для 5, 6, 7, 8 классов (базовый уровень)**

Составитель Гайнулина А.Я.,

 учитель технологии МБОУ «Старокутлумбетьевская средняя общеобразовательная школа»

Программа составлена в соответствии с **Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации** **от 17 декабря 2010 г. № 1897 и приказа Минобрнауки России** **от 31.12.2015 N 1577** "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. N 1897"**.**

* Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Старокутлумбетьевская СОШ» на 2017-2018 учебный год;
* Учебного плана МБОУ «Старокутлумбетьевская СОШ» на 2017-2018 учебный год.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации рассчитан на 34 учебные недели, поэтому данная программа предусматривает обязательное изучение технологии в 5, 6, 7 классах в объеме 68 часов (2 часа в неделю) и в 8 классе 34 часа (1 час в неделю).

2017-2018 учебный год

с. Старокутлумбетьево

**Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования**

Личностные результаты освоения ООП

**Для более эффективного использования перечня личностных результатов в** МБОУ »СТАРОКУТЛУМБЕТЬЕВСКАЯ СОШ» был составлен кодификатор (табл.1.1).

**Таблица 1.1**

**Кодификатор личностных результатов освоения ООП**

|  |  |
| --- | --- |
| **КОД** | **Перечень планируемых личностных результатов** |
| **Л1** | воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края (*Оренбургской области, с. Старокутлумбетьево*), основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной; |
| **Л2** | формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде; |
| **Л3** | формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; |
| **Л4** | формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания; |
| **Л5** | освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей; |
| **Л6** | развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам; |
| **Л7** | формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности; |
| **Л8** | формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах; |
| **Л9** | формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях(готовность к исследованию природы Оренбургской области, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности в Матвеевском районе); |
| **Л10** | осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи; |
| **Л11** | развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера. |

Метапредметные результаты освоения ООП

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

**Межпредметные понятия**

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Перечень планируемых метапредметных результатов |
| **Регулятивные УУД** |
| **М1** | **Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М1.1** | анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты |
| **М1.2** | идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему |
| **М1.3** | выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат |
| **М1.4** | ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей |
| **М1.5** | формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности |
| **М1.6** | обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов |
| **М2** | **Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М2.1** | определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения |
| **М2.2** | обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач |
| **М2.3** | определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи |
| **М2.4** | выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов) |
| **М2.5** | выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели |
| **М2.6** | составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования) |
| **М2.7** | определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения |
| **М2.8** | описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса |
| **М2.9** | планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию |
| **М3** | **Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М3.1** | определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности |
| **М3.2** | систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности |
| **М3.3** | отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований |
| **М3.4** | оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата |
| **М3.5** | находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата |
| **М3.6** | работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата |
| **М3.7** | устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта |
| **М3.8** | сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно. |
| **М4** | **Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М4.1** | определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи |
| **М4.2** | анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи |
| **М4.3** | свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий |
| **М4.4** | оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности |
| **М4.5** | обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов |
| **М4.6** | фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов |
| **М5** | **Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М5.1** | наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки |
| **М5.2** | соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы |
| **М5.3** | принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность |
| **М5.4** | самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха |
| **М5.5** | ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности |
| **М5.6** | демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности) |
| **Познавательные УУД** |
| **М6** | **Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М6.1** | подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства |
| **М6.2** | выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов |
| **М6.3** | выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство |
| **М6.4** | объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления |
| **М6.5** | выделять явление из общего ряда других явлений |
| **М6.6** | определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений |
| **М6.7** | строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям |
| **М6.8** | строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки |
| **М6.9** | излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи |
| **М6.10** | самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации |
| **М6.11** | вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником |
| **М6.12** | объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения) |
| **М6.13** | выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ |
| **М6.14** | делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными |
| **М7** | **Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М7.1** | обозначать символом и знаком предмет и/или явление |
| **М7.2** | определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме |
| **М7.3** | создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления |
| **М7.4** | строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения |
| **М7.5** | создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией |
| **М7.6** | преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область |
| **М7.7** | переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот |
| **М7.8** | строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм |
| **М7.9** | строить доказательство: прямое, косвенное, от противного |
| **М7.10** | анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата |
| **М8** | **Смысловое чтение.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М8.1** | находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности) |
| **М8.2** | ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст |
| **М8.3** | устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов |
| **М8.4** | резюмировать главную идею текста |
| **М8.5** | преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction) |
| **М8.6** | критически оценивать содержание и форму текста |
| **Коммуникативные УУД** |
| **М 9** | **Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М 9.1** | определять возможные роли в совместной деятельности |
| **М 9.2** | играть определенную роль в совместной деятельности |
| **М 9.3** | принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории |
| **М 9.4** | определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации |
| **М 9.5** | строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности |
| **М 9.6** | корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен) |
| **М 9.7** | критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его |
| **М 9.8** | предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации |
| **М 9.9** | выделять общую точку зрения в дискуссии |
| **М9.10** | договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей |
| **М9.11** | организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.) |
| **М9.12** | устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога |
| **М 10** | **Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М10.1** | определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства |
| **М10.2** | отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.) |
| **М10.3** | представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности |
| **М10.4** | соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей |
| **М10.5** | высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога |
| **М10.6** | принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником |
| **М10.7** | создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств |
| **М10.8** | использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления |
| **М10.9** | использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя |
| **М10.10** | делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его. |
| **М 11** | **Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М 11.1** | целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ |
| **М 11.2** | выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации |
| **М 11.3** | выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи |
| **М 11.4** | использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др. |
| **М 11.5** | использовать информацию с учетом этических и правовых норм |
| **М 11.6** | создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности |
| **М11.7** | определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы |
| **М11.8** | осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями |
| **М11.9** | формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска |
| **М11.10** | соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью |
| **М 12** | **Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.** |
| Обучающийся сможет: |
| **М 12.1** | определять свое отношение к природной среде |
| **М 12.2** | анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов |
| **М 12.3** | проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций |
| **М 12.4** | прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора |
| **М 12.5** | распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды |
| **М 12.6** | выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы |

Предметные результаты

Технология

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения учебного предмета "Технология" должны отражать:

1) 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;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
	+ характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
	+ разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
	+ характеризовать группы предприятий региона проживания,
	+ характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
	+ анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
	+ анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
	+ анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
	+ получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
	+ получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
	+ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
	+ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
	+ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
	+ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
	+ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
	+ объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
	+ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
	+ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
	+ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
	+ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
	+ конструирует модель по заданному прототипу;
	+ осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
	+ получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
	+ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
	+ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
	+ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

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

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
	+ называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
	+ характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
	+ перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
	+ объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
	+ объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
	+ осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
	+ осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
	+ выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
	+ конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
	+ следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
	+ получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
	+ получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
	+ получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
	+ характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
	+ называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
	+ называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
	+ характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
	+ перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
	+ характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
	+ объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
	+ разъясняет функции модели и принципы моделирования;
	+ создает модель, адекватную практической задаче;
	+ отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
	+ составляет рацион питания, адекватный ситуации;
	+ планирует продвижение продукта;
	+ регламентирует заданный процесс в заданной форме;
	+ проводит оценку и испытание полученного продукта;
	+ описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
	+ получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
	+ получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
	+ получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
	+ получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
	+ получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
	+ получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
	+ получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**9 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
	+ называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
	+ объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
	+ разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
	+ оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищенности,
	+ прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
	+ анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
	+ в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
	+ анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
	+ анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
	+ получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
	+ получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
	+ получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
	+ получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

**Содержание курса**

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

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

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

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

**Цели программы:**

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час - в 8 классе, в 9 классе - за счет вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Рекомендуется строить программу таким образом, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.

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

* с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для обучающегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);
* с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что обучающиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);
* с реализационной частью образовательного путешествия (логистика школьного дня не позволит уложить это мероприятие в урок или в два последовательно стоящих в расписании урока);
* с выполнением практических заданий, требующих наблюдения за окружающей действительностью или ее преобразования (на уроке обучающийся может получить лишь модель действительности).

Таким образом, формы внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» – это проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и краткосрочные курсы дополнительного образования (или мастер-классы, не более 17 часов), позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта в проекте обучающегося, актуального на момент прохождения курса.

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

**Первый блок включает содержание**, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

Предмет Информатика, в отличие от раздела «Информационные технологии» выступает как область знаний, формирующая принципы и закономерности поведения информационных систем, которые используются при построении информационных технологий в обеспечение различных сфер человеческой деятельности.

Второй блок содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

**Содержание блока 2** организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

**Третий блок содержания** обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

**Содержание блока 3** организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

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

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

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

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

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

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

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

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

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

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

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

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

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

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

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

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

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

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.

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

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

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

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

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

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

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

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)[[1]](#footnote-2).

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

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

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

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

**Содержание учебного предмета «Технология» 5-8 кл.**

*Раздел «Технологии домашнего хозяйства»*

*5 класс*

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

*6 класс*

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

*6 класс*

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения****.*** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

*7 класс*

**Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.*Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

*7 класс*

**Тема 5. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения*. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

1. *класс*

**Тема 6.** **Экология жилища**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Ознакомление с приточно- вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

 Изучение конструкции водопроводных смесителей.

1. *класс*

**Тема 7.** **Водоснабжение и канализация в доме**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счѐтчика расхода воды.

Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод

системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лабораторно-практические и практические работы*. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

*Раздел «Электротехника»*

*5 класс*

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. 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.

*7 класс*

**Тема. Бытовые электроприборы**

*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.

*8 класс*

**Тема.Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества инедостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения.

Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

*8 класс*

**Тема 2.** **Электромонтажные и сборочные технологии**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приѐмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о еѐ принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приѐмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах еѐ сборки.

 Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приѐмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

*8 класс*

**Тема3.Электротехнические устройства с элементами автоматики**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приѐмников электрической энергии.

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

 Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

*Раздел «Кулинария»*

*5 класс*

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

 Теоретические сведения. 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. Современные 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, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

*5 класс*

Тема 2. Физиология питания

 Теоретические сведения. 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 индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

*5 класс*

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

*5 класс*

Тема 4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

 Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

*5 класс*

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

*5 класс*

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. 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. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

*5 класс*

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

*6 класс*

**Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных** **продуктов моря**

*Теоретические сведения.* 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.

 *Лабораторно-практические и практические работы.*Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

*6 класс*

**Тема 9. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.*Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

*6 класс*

**Тема 10. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы****.***Приготовление блюда из птицы.

*6 класс*

**Тема 11. Заправочные супы**

*Теоретические сведения.*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

*6 класс*

**Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

*7 класс*

**Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.* 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. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

*7 класс*

**Тема 14. Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

*7 класс*

**Тема 15. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

*7 класс*

**Тема 16. Сладости, десерты, напитки**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

*7 класс*

**Тема 17. Сервировка сладкого стола.** **Праздничный этикет**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

*Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»*

*5 класс*

Тема 1.Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

*6 класс*

**Тема . Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

*7 класс*

**Тема . Свойства текстильных материалов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

*5 класс*

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*6 класс*

**Тема . Конструирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы****.*** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

*7 класс*

**Тема. Конструирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

*6 класс*

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*7 класс*

**Тема. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*5 класс*

Тема 4. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

*6 класс*

**Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

*7 класс*

**Тема. Швейная машина**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

*5 класс*

 Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (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). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

*6 класс*

**Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками 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 перёд вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтач­ной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бре­телей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на 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. Профессия технолог - конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

*7 класс*

**Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясно­го швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой проклад­кой-корсажем.

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машин­ных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с откры­тым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки 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. Обработка разреза в шве. Окончатель­ная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых сре­зов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработ­ка.

*Раздел «Художественные ремёсла»*

*5 класс*

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

5 класс

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

 Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

5 класс

Тема 3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. 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, подготовка их 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 образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

*6 класс*

**Тема 4. Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

6 класс

**Тема 5. Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

*7 класс*

**Тема 6. Ручная роспись тканей**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

7 класс

**Тема 7. Вышивание**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

*Раздел «Семейная экономика»*

*8 класс*

Тема 1. **Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учѐтом еѐ состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

*8 класс*

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

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

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

*8 класс*

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

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

*Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»*

*5 класс*

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. 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 (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Планирование кухни-столовой»;

«Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи»;

«Столовое белье»;

«Фартук для работы на кухне»;

«Наряд для завтрака»;

«Лоскутное изделие для кухни-столовой»; «Лос­кутная мозаика» и др.

*6 класс*

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов****:*** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

*7 класс*

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

«Умный дом»;

«Ком­плект светильников для моей комнаты»;

«Праздничный сладкий стол»;

«Сладкоежки»;

«Праздничный наряд»;

«Юбка-килт»;

«По­дарок своими руками»;

«Атласные ленточки» и др.

*8 класс*

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

 *Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др

**5 класс. Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы и темы | Количествочасов | Количество лабораторных работ | Количество практических работ |
| **1** | **1. Технологии домашнего хозяйства** | **2** |  | **1** |
|  | 1.1. Интерьер кухни, столовой | 2 |  | 1 |
| **2** | **2. Электротехника** | **1** | **1** |  |
|  | 1.2 Бытовые электроприборы | 1 | 1 |  |
| **3** | **3. Кулинария** | **14** | **4** | **7** |
|  | 3.1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | 1 |  |
|  | 3.2. Физиология питания | 1 |  |  |
|  | 3.3. Бутерброды и горячие напитки | 2 |  | 2 |
|  | 3.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.5. Блюда из овощей и фруктов  | 4 | 1 | 2 |
|  | 3.6 Блюда из яиц | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.7 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 |  | 1 |
| **4** | **4. Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | **5** | **6** |
|  | 4.1. Свойства текстильных материалов | 4 | 4 |  |
|  | 4.2. Конструирование швейных изделий | 4 |  | 2 |
|  | 4.3. Швейная машина | 4 | 1 | 3 |
|  | 4.4. Технология изготовления швейных изделий | 10 |  | 1 |
| **5** | **5. Художественные ремесла** | **8** |  | **2** |
|  | 5.1. Декоративно-прикладное искусство | 2 |  |  |
|  | 5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 |  | 1 |
|  | 5.3 Лоскутное шитье | 4 |  | 1 |
| **6** | **6.Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** |  | **4 проекта** |
|  | 6.1. Исследовательская и созидательная деятельность | 21 |  |  |
|  | **Итого** | **68ч.** | **10** | **16** |

**6 класс. Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы и темы | Количество часов | Количество лабораторных работ | Количество практических работ |
| **1** | **1. Технологии домашнего хозяйства** | **3** |  | **2** |
|  | 1.1. Интерьер жилого дома | 1 |  | 1 |
|  | 1.2. Комнатные растения в интерьере | 2 |  | 1 |
| **2** | **2. Кулинария** | **14** | **5** | **6** |
|  | 2.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 4 | 3 | 2 |
|  | 2.2. Блюда из мяса | 4 | 2 | 1 |
|  | 2.3. Блюда из птицы | 2 |  | 1 |
|  | 2.4. Заправочные супы | 2 |  | 1 |
|  | 2.5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 |  | 1 |
| **3** | **3. Создание изделий из текстильных материалов** | **22** | **1** | **14** |
|  | 3.1. Свойства текстильных материалов | 2 | 1 |  |
|  | 3.2. Конструирование швейных изделий | 4 |  | 2 |
|  | 3.3. Моделирование швейных изделий | 2 |  | 1 |
|  | 3.4. Швейная машина | 2 |  | 3 |
|  | 3.5.Технология изготовления швейных изделий | 12 |  | 8 |
| **4** | **4. Художественные ремесла** | **8** |  | **4** |
|  | 4.1. Вязание крючком  | 4 |  | 2 |
|  | 4.2. Вязание спицами | 4 |  | 2 |
| **5** | **5.Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** |  | **4 проекта** |
|  | 5.1. Исследовательская и созидательная деятельность | 21 |  |  |
|  | **Итого** | **68ч.** | **6** | **26** |

**7 класс. Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы и темы | Количество часов | Количество лабораторных работ | Количество практических работ |
| **1** | **1. Технологии домашнего хозяйства** | **4** |  | **2** |
|  | 1.1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 |  | 1 |
|  | 1.2. Гигиена жилища | 2 |  | 1 |
| **2** | **2. Электротехника** | **2** |  |  |
|  | 2.1. Бытовые электроприборы | 2 |  |  |
| **3** | **3. Кулинария** | **10** | **2** | **6** |
|  | 3.1.Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.2. Изделия из жидкого теста | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.3. Виды теста и выпечки | 2 |  | 2 |
|  | 3.4. Сладости, десерты, напитки | 2 |  | 1 |
|  | 3.5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 2 |  | 1 |
| **4** | **4.Создание изделий из текстильных материалов** | **16** | **1** | **8** |
|  | 4.1. Свойства текстильных материалов | 2 | 1 |  |
|  | 4.2. Конструирование швейных изделий | 2 |  | 1 |
|  | 4.3. Моделирование швейных изделий | 2 |  | 2 |
|  | 4.4. Швейная машина | 2 |  | 1 |
|  | 4.5. Технология изготовления швейных изделий | 8 |  | 4 |
| **5** | **5. Художественные ремесла** | **16** |  | **7** |
|  | 5.1. Ручная роспись тканей  | 4 |  | 1 |
|  | 5.2. Вышивание | 12 |  | 6 |
| **6** | **6.Технологии творческой и опытнической деятельности** | **20** |  | **4 проекта** |
|  | 6.1. Исследовательская и созидательная деятельность | 10 |  |  |
|  | **Итого** | **68ч.** | **3** | **23** |

**8 класс. Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы и темы | Количество часов | Количество лабораторно- практических и практических работ |
| **1** | **1. Технологии домашнего хозяйства** | **4** | **2** |
|  | 1.1. Экология жилища | 2 | 1 |
|  | 1.2. Водоснабжение и канализация в доме | 2 | 1 |
| **2** | **2. Электротехника** | **12** | **5** |
|  | 2.1. Бытовые электроприборы | 6 | 2 |
|  | 2.2. Электромонтажные и сборочные технологии | 4 | 2 |
|  | 2.3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | 2 | 1 |
| **3** | **3.Семейная экономика** | **6** | **3** |
|  | 3.1. Бюджет семьи | 6 | 3 |
| **4** | **4. Современное производство и профессиональное самоопределение** | **4** | **2** |
|  | 4.1. Сферы производства и разделение труда | 2 | 1 |
|  | 4.2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | 2 | 1 |
| **5** | **5.Технологии творческой и опытнической деятельности** | **8** | **4 проекта** |
|  | 5.1. Исследовательская и созидательная деятельность | 8 |  |
|  | **Итого** | **34ч.** | **12** |

**Календарно – тематическое планирование по технологии (ФГОС ООО) для 5 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№**п/п* | *Тема урока* | *Кол-во часов на изучение темы* | *Дата по плану* | *Дата факт* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| ***«Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)*** |
| 1-2 | **Интерьер кухни, столовой***Практическая работа № 1*«Планировка кухни» | 2 |  |  |
| ***«Электротехника» (1 ч)*** |
| 3 | **Бытовые электроприборы***Лабораторная работа № 1*«Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне» | 1 |  |  |
| ***«Технологии творческой и опытнической деятельности»******3 часа*** |
| 4-6 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект«Планирование кухни-столовой» | 3 |  |  |
| ***«Кулинария» (14 ч)*** |
| 7 | **Санитария и гигиенана кухне***Лабораторная работа № 2* «Определение качества питьевой воды» | 1 |  |  |
| 8 | **Физиология питания** | 1 |  |  |
| 9-10 | **Бутерброды и****горячие напитки***Практические работы* *№2* «Приготовление бутербродов», *№3* «Приготовление горячих напитков» | 2 |  |  |
| 11-12 | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***Лабораторная работа № 3* «Изучение упаковки какой-либо крупы», *практическая работа№4*«Приготовление блюда из круп или макаронных изделий» | 2 |  |  |
| 13-14 | **Блюда из овощей и фруктов***Лабораторная работа* *№ 4* «Определение содержания нитратов», *практическая работа №5*«Приготовление салата из сырых овощей» | 2 |  |  |
| 15-16 | **Блюда из овощей и фруктов***Практическая работа № 6* «Приготовления блюда из варёных овощей» | 2 |  |  |
| 17-18 | **Блюда из яиц***Лабораторная работа № 5* «Определение свежести яиц»,*практическая работа № 7* «Приготовление блюд из яиц» | 2 |  |  |
| 19-20 | **Приготовление завтрака.****Сервировка стола к завтраку***Практическая работа № 8* «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» | 2 |  |  |
| ***«Технологии творческой и опытнической деятельности» 4 часа*** |
| 21-22 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 2 |  |  |
| 23-24 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 2 |  |  |
| ***«Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)*** |
| 25-26 | **Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения***Лабораторные работы №6* «Определение направления долевой нити в ткани», *№7*«Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани», *№ 8*«Сравнительный анализ прочности окраски тканей»  | 2 |  |  |
| 27-28 | **Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения***Лабораторная работа № 9* «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | 2 |  |  |
| 29-30 | **Конструирование швейных изделий***Практическая работа № 9* «Снятие мерок и изготовление выкроек» | 2 |  |  |
| 31-32 | **Конструирование швейных изделий**Практическая работа № 10 «Раскрой швейного изделия» | 2 |  |  |
| 33-34 | **Швейная машина***Лабораторная работа № 10* «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»,*практические работы №11* «Изготовление образцов ручных работ»,*№ 12* «Изготовление образцов машинных работ» | 2 |  |  |
| 35-36 | **Швейная машина***Практическая работа № 13* «Проведение влажно-тепловых работ» | 2 |  |  |
| 37-38 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа № 14* «Обработка проектного материала» | 2 |  |  |
| 39-40 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа № 14* «Обработка проектного материала» | 2 |  |  |
| 41-42 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа № 14* «Обработка проектного материала» | 2 |  |  |
| 43-44 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа № 14* «Обработка проектного материала» | 2 |  |  |
| 45-46 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа № 14* «Обработка проектного материала» | 2 |  |  |
| ***«Технологии творческой и опытнической деятельности» 6 часов*** |
| 47-48 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект «Наряд для завтрака» | 2 |  |  |
| 49-50 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект «Наряд для завтрака» | 2 |  |  |
| 51-52 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект «Наряд для завтрака» | 2 |  |  |
| ***«Художественные ремёсла» 8 часов*** |
| 53-54 | **Декоративно-прикладное искусство** | 2 |  |  |
| 55-56 | **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства***Практическая работа № 15* «Создание композиции в графическом редакторе» | 2 |  |  |
| 57-58 | **Лоскутное шитьё***Практическая работа № 16* «Изготовление образцов лоскутных узоров»  | 2 |  |  |
| 59-60 | **Лоскутное шитьё***Практическая работа № 16* «Изготовление образцов лоскутных узоров»  | 2 |  |  |
| ***«Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов*** |
| 61-62 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой» | 2 |  |  |
| 63-64 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой» | 2 |  |  |
| 65-66 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой» | 2 |  |  |
| 67-68 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Оформление портфолио и защита творческого проекта | 2 |  |  |

**Календарно – тематическое планирование по технологии (ФГОС ООО) для 6 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Тема урока* | *Кол-во часов на изучение темы* | *Дата по плану* | *Дата факт.* |
|  ***Технологии домашнего хозяйства (3ч.)*** |
| 1 | **Интерьер жилого дома***Практическая работа №1* **«**Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера» | 1 |  |  |
| 2-3 | **Комнатные растения в интерьере***Практическая работа* №2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений» | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч.)*** |
| 4-6 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект*«Растение в интерьере жилого дома» | **3** |  |  |
| ***Кулинария (14ч.)*** |
| 7-8 | **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря***Лабораторная работа* №1 «Определение свежести рыбы», *практическая работа* №3 «Приготовление блюда из рыбы» | 2 |  |  |
| 9-10 | **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря***Лабораторная работа* № 2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд», *практическая работа* №4 «Приготовление блюда из морепродуктов» | 2 |  |  |
| 11-12 | **Блюда из мяса***Лабораторная работа* № 3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» | 2 |  |  |
| 13-14 | **Блюда из мяса***Практическая работа* №5«Приготовление блюда из мяса», *лабораторная работа* №4 «Определение качества мясных блюд» | 2 |  |  |
| 15-16 | **Блюда из птицы***Практическая работа* №6«Приготовление блюда из птицы» | 2 |  |  |
| 17-18 | **Заправочные супы***Практическая работа* №7«Приготовление заправочного супа» | 2 |  |  |
| 19-20 | **Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду***Практическая работа* №8«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч.)***  |
| 21-22 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Приготов­ление воскресного семейного обеда» | 2 |  |  |
| 23-24 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Приготов­ление воскресного семейного обеда» | 2 |  |  |
| ***Создание изделий из текстильных материалов (22ч.)*** |
| 25-26 | **Свойства текстильных материалов***Лабораторная работа* №5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» | 2 |  |  |
| 27-28 | **Конструирование швейных изделий***Практическая работа* №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроёным рукавом» | 2 |  |  |
| 29-30 | **Конструирование швейных изделий***Практическая работа* №9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроёным рукавом» | 2 |  |  |
| 31-32 | **Моделирование швейных изделий***Практическая работа* №10«Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | 2 |  |  |
| 33-34 | **Швейная машина***Практическая работа* №13«Изготовление образцов ручных швов», №15 «Применение приспособлений к швейной машине», №16 «Изготовление образцов машинных работ» | 2 |  |  |
| 35-36 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №11 «Раскрой швейного изделия», № 12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» | 2 |  |  |
| 37-38 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* № 17«Обработка мелких деталей», № 18 «Примерка изделия» | 2 |  |  |
| 39-40 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №19 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | 2 |  |  |
| 41-42 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия» | 2 |  |  |
| 43-44 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия» | 2 |  |  |
| 45-46 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия» | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч.)*** |
| 47-48 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Наряд для семейного обе­да» | 2 |  |  |
| 49-50 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Наряд для семейного обе­да» | 2 |  |  |
| 51-52 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Наряд для семейного обе­да» | 2 |  |  |
|  ***Художественные ремесла (8ч.)*** |
| 53-54 | **Вязание крючком** *Практическая работа* №23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами» | 2 |  |  |
| 55-56 | **Вязание крючком***Практическая работа* № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу» | 2 |  |  |
| 57-58 | **Вязание спицами***Практическая работа* № 25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | 2 |  |  |
| 59-60 | **Вязание спицами***Практическая работа* №26 «Разработка схемы жаккардового узора» | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (8ч)*** |
| 61-62 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |  |
| 63-64 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |  |
| 65-66 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект* «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |  |
| 67-68 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Оформление портфолио и защита творческого проекта | 2 |  |  |

**Календарно – тематическое планирование по технологии (ФГОС ООО) для 7 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Тема урока* | *Кол-во часов на изучение темы* | *Дата по плану* | *Дата факт.* |
|  ***Технологии домашнего хозяйства (4ч.)*** |
| 1-2 | **Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере***Практическая работа №1* **«**Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». | 2 |  |  |
| 3-4 | **Гигиена жилища** *Практическая работа* №2 «Генеральная уборка кабинета технологии» | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч.)*** |
| 5-6 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу*«Интерьер жилого дома» | 2 |  |  |
| **Электротехника (2ч)** |
| 7-8 | **Бытовые электроприборы** | 2 |  |  |
| ***Кулинария (10ч.)*** |
| 9-10 | **Блюда из молока и кисломолочных продуктов***Лабораторная работа* №1 «Определение качества молока и молочных продуктов», *практическая работа* №3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога» | 2 |  |  |
| 11-12 | **Изделия из жидкого теста***Лабораторная работа* № 2 «Определение качества меда», *практическая работа* №4 «Приготовление изделий из жидкого теста» | 2 |  |  |
| 13-14 | **Виды теста и выпечки***Практическая работа* №5 «Приготовление изделий из пресного слоеного теста» или практическая работа №6 «Приготовление изделий из песочного теста» | 2 |  |  |
| 15-16 | **Сладости, десерты, напитки***Практическая работа* №7 «Приготовление сладких блюда и напитков» | 2 |  |  |
| 17-18 | **Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.** *Практическая работа* №7 «Приготовление заправочного супа» | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч.)*** |
| 19-20 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу* «Кулинария» | 2 |  |  |
| ***Создание изделий из текстильных материалов (16ч.)*** |
| 21-22 | **Свойства текстильных материалов***Лабораторная работа* №3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств» | 2 |  |  |
| 23-24 | **Конструирование швейных изделий***Практическая работа* №9 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки» | 2 |  |  |
| 25-26 | **Моделирование швейных изделий***Практическая работа* №10«Моделирование и подготовка выкройки к раскрою», *практическая работа* №11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою» | 2 |  |  |
| 27-28 | **Швейная машина***Практическая работа* №14 «Изготовление образцов машинных работ» | 2 |  |  |
| 29-30 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №15 «Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией» | 2 |  |  |
| 31-32 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №16 «Обработка складок», *практическая работа* №17 «Примерка изделия» | 2 |  |  |
| 33-34 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №18  | 2 |  |  |
| 35-36 | **Технология изготовления швейных изделий***Практическая работа* №18 | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч.)*** |
| 37-38 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу* «Создание изделий из текстильных материалов» | 2 |  |  |
| 39-40 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу* «Создание изделий из текстильных материалов» | 2 |  |  |
| 41-42 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу* «Создание изделий из текстильных материалов» | 2 |  |  |
| ***Художественные ремесла (16ч.)*** |
| 43-44 | **Ручная роспись тканей***Практическая работа* №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика» | 2 |  |  |
| 45-46 | **Ручная роспись тканей***Практическая работа* №19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика» | 2 |  |  |
| 47-48 | **Вышивание***Практическая работа* № 20 «Выполнение образцов швов» | 2 |  |  |
| 49-50 | **Вышивание***Практическая работа* № 20 «Выполнение образцов швов» | 2 |  |  |
| 51-52 | **Вышивание***Практическая работа* № 21 «Выполнение образца вышивки швом крест» | 2 |  |  |
| 53-54 | **Вышивка***Практическая работа* №22 «Выполнение образцов вышивки гладью», *Практическая работа* №23 «Выполнение образцов вышивки» | 2 |  |  |
| 55-56 | **Вышивание***Практическая работа* № 24 «Выполнение образца вышивки лентами» | 2 |  |  |
| 57-58 | **Вышивание***Практическая работа* № 24 «Выполнение образца вышивки лентами» | 2 |  |  |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (10ч.)*** |
| 59-60 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу* «Художественные ремесла» | 2 |  |  |
| 61-62 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу* «Художественные ремесла» | 2 |  |  |
| 63-64 | **Исследовательская и созидательная деятельность***Творческий проект по разделу* «Художественные ремесла» | 2 |  |  |
| 65-66 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Оформление портфолио | 2 |  |  |
| 67-68 | **Исследовательская и созидательная деятельность**Защита творческого проекта | 2 |  |  |

**Календарно – тематическое планирование по технологии (ФГОС ООО) для 8 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Тема урока* | *Кол-во часов на изучение темы* | *Дата по плану* | *Дата факт.* |
| **Технологии домашнего хозяйства (4ч.)** |
| 1-2 | Экология жилища | 2 |  |  |
| 3-4 | Водоснабжение и канализация в доме | 2 |  |  |
| **Электротехника (12ч.)** |
| 5-6 | Бытовые электроприборы | 2 |  |  |
| 7-8 | Бытовые электроприборы | 2 |  |  |
| 9-10 | Бытовые электроприборы | 2 |  |  |
| 11-12 | Электромонтажные и сборочные технологии | 2 |  |  |
| 13-14 | Электромонтажные и сборочные технологии | 2 |  |  |
| 15-16 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 2 |  |  |
| **Семейная экономика (6ч.)** |
| 17-18 | Бюджет семьи | 2 |  |  |
| 19-20 | Бюджет семьи | 2 |  |  |
| 21-22 | Бюджет семьи | 2 |  |  |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение(4ч.)** |
| 23-24 | Сферы производства и разделение труда | 2 |  |  |
| 25-26 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 2 |  |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (8ч.)** |
| 27-28 | Исследовательская и созидательная деятельность | 2 |  |  |
| 29-30 | Исследовательская и созидательная деятельность | 2 |  |  |
| 31-32 | Исследовательская и созидательная деятельность | 2 |  |  |
| 33-34 | Исследовательская и созидательная деятельность. Защита проекта | 2 |  |  |
|  | **Итого** | **34ч.** |  |  |

**Контрольно-оценочные материалы 5 класс**

**«КУЛИНАРИЯ» 5 класс**

1.Выберите несколько правильных ответов*.* **Название овощей, входящих в группу корнеплодов:**

1. Огурцы
2. Редис
3. Картофель
4. Свекла
5. Морковь
6. Баклажаны

2.Выберите несколько правильных ответов.**Название овощей, входящих в группу клубнеплодов:**

1. Репа
2. Картофель
3. Чеснок
4. Земляной миндаль

3.Выберите несколько правильных ответов.**Название овощей, входящих в группу пасленовых:**

1. Баклажаны
2. Петрушка корневая
3. Перец сладкий
4. Земляной орех
5. Томат
6. Капуста

4.Выберите несколько правильных ответов.**Название овощей, входящих в группу луковичных:**

1. Тмин
2. Хрен
3. Чеснок
4. Сельдерей
5. Лук репчатый
6. Пастернак

5.Выберите несколько правильных ответов.**Название овощей, нарезаемых ломтиками:**

1. Лук
2. Свекла
3. Картофель
4. Капуста
5. Морковь
6. Петрушка

6.Выберите несколько правильных ответов*.* **Название овощей, нарезаемых брусочками:**

1. Капуста
2. Морковь
3. Картофель
4. Лук
5. Свекла

7.Выберите несколько правильных ответов.**Название овощей, нарезаемых кубиками:**

1. Картофель
2. Свекла
3. Лук
4. Петрушка
5. Огурцы
6. Морковь

8.Задание на выбор правильной последовательности операций*.* **Первичная обработка овощей–корнеплодов производится в следующей последовательности:**

1. Очистка
2. Мойка
3. Сортировка
4. Нарезание
5. Промывание

9.Выберите правильный ответ. **Жаренье при тепловой обработке овощей-это:**

1. Нагревание продукта в воде
2. Обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве бульона
3. Нагревание продукта в жире

10.Выберите правильный ответ.**Варкапри тепловой обработке овощей-это:**

1. Нагревание продукта в жире
2. Нагревание продукта в воде
3. Быстрое обжаривание

11.Выберите правильный ответ.**Тушениепри тепловой обработке овощей-это:**

1. Обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве бульона
2. Быстрое обваривание или ошпаривание
3. Обработка продукта в духовке

12.Выберите правильный ответ.**Пассерование при тепловой обработке овощей-это:**

1. Слегка обжаренные продукты в жире
2. Нагревание продукта в воде
3. Варка продукта в небольшом количестве жидкости или соке

13.Выберите правильный ответ.**Бланшированиепри тепловой обработке овощей-это:**

1. Обработка продукта в духовке
2. Нагревание продукта в жире
3. Быстрое обваривание или ошпаривание продуктов

14.Выберите правильный ответ.**Припускание при тепловой обработке овощей-это:**

1. Слегка обжаренные продукты в жире
2. Варка продукта в небольшом количестве жидкости или соке
3. Нагревание продукта в воде

15.Выберите правильный ответ.**Диетические яйца имеют срок хранения:**

1. Не более семи суток
2. Более семи суток.

**«Создание изделий из текстильных материалов» 5 класс**

1.Выберите несколько правильных ответов.**Какие ткани изготавливают из натуральных растительных волокон?**

1) шерстяные

2) хлопчатобумажные

3) льняные

4) шелковые

5) вискозу

2.Выберите правильный ответ.**Какова сминаемость льняных тканей?**

1) большая

2) малая

3) средняя

3.Выберите правильный ответ.**Как называется процесс переплетения нитей пряжи между собой для получения тканей?**

1) прядение

2) ткачество

3) отдельное производство

4.Выберите правильный ответ.**Как при ткачестве называют прочные нити, идущие вдоль ткани?**

1) кромка

2) основа

3) уток

5.Выберите правильный ответ.**Как называется узкая полоса по краю ткани?**

1) кромка

2) уток

3) основа

6.Выберите правильный ответ.**Какие нити в ткани проходят поперек кромки?**

1) основные

2) уточные

7.Выберите правильный ответ. **Какие нити при резком растяжении издают глухой звук?:**

1) долевые

2) кромка

3) поперечные

8.Выберите правильный ответ.**Какое свойство тканей называется гигиеническим?**

1) гигроскопичность

2) сминаемость

3) усадка

**«Швейная машина» 5 класс**

1.Выберите несколько правильных ответов.

**В устройство электропривода швейной машины входят:**

1) рукав

2) маховое колесо

3) педаль

4) моталка

5) нитенаправитель

6) электродвигатель

2. Выберите правильный ответ.

 **Как называется устройство, которое подает нижнюю нить у швейной машины?**

1) платформа

2) нитепритягиватель

3) лапка нажимная

4) челночное

5) рычаг подъема лапки

3. Выберите правильный ответ.

**С каким приводом скорость бытовой швейной машины будет больше?**

1) ручным

2) электрическим

3) ножным

4. Выберите правильный ответ.

**Для чего нужна зубчатая рейка двигателя ткани?**

1) для регулирования длины стежка

2) для подъема лапки

3) для обратной подачи ткани

4) для движения ткани вперед

5. Выберите правильный ответ.

**С помощью какого устройства швейная машина может приводиться в движение?**

1) регулятора длины стежка

2) привода

3) нитепритягивателя

4) нитенаправителя

6. Выберите правильный ответ.

**Какая деталь швейной машины является общей для ручного, ножного и электрического привода?**

1) маховое колесо

2) рукоятка

3) ремень

4) педаль

7. Выберите правильный ответ.

**Какая деталь швейной машины нужна для наматывания нитки на шпульку?**

1) двигатель материала

2) катушечный стержень

3) моталка

4) маховое колесо

8. Выберите правильный ответ.

**Начиная работу на швейной машине, что нужно опускать в первую очередь?**

1) иглу

2) лапку

9. Выберите правильный ответ.

 **Как называется машинный шов для настрачивания накладных карманов на основную деталь?**

1) вподгибку с закрым срезом

2) стачной вразутюжку

3) накладной с закрытым срезом

4) накладной с открытым срезом

10. Выберите правильный ответ.

**Как называется машинный шов для соединения основных деталей изделия?**

1) накладной с закрытым срезом

2) стачной

3) вподгибку с открытым срезом

4) вподгибку с закрым срезом

11. Выберите правильный ответ.

 **Что такое шов?**

1) ряд повторяющихся стежков на ткани

2) место соединения нескольких деталей

3) расстояние между одинаковыми проколами иглы

4) расстояние от строчки до среза детали

**«СНЯТИЕ МЕРОК» 5 класс**

1.Выберите правильный ответ. **Название мерки, измеряемой по самому узкому месту туловища:**

1) Сб

2) Ди

3) Ст

4) Дн

2. Выберите правильный ответ. **Название мерки, измеряемой только по линии бедер:**

1) Ди

2) Сб

3) Ст

4) Шн

3. Выберите правильный ответ. **Название мерки, измеряемой от линии талии до желаемой длины:**

1) Сб

2) Дн

3) Шн

4) Ди

4. Выберите правильный ответ. По какой стороне фигуры снимают мерки для построения чертежей?

1) по правой

2) по левой

3) не имеет значения

5. Выберите несколько правильных ответов. **Какие мерки после измерения делятся пополам?**

1) Сб

2) Дн

3) Ди

4) Ст

6.Выберите несколько правильных ответов. **Какие мерки обозначают измерение полуобхватов фигуры?**

1) Ст

2) Дн

3) Ди

4) Шн

5) Сб

7. Выберите правильный ответ. **Какая мерка обозначает измерение длины?**

1) Сб 2) Ди 3) Шн 4) Дн 5) Ст

**«КОНСТРУИРОВАНИЕ, МОДЕЛИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФАРТУКА» 5 класс**

1.Выберите правильный ответ. **Конструирование-это**

1) построение чертежа выкройки

2) процесс изготовления изделия

3) изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью

2.Выберите правильный ответ. **Какая мерка нужна для построения ширины фартука?**

1) Ди

2) Ст

3) Сб

4) Дн

3.Выберите правильный ответ. **Какая мерка необходима для построения линии низа фартука?**

1) Сб

2) Шн

3) Ст

4) Ди

4. Выберите правильный ответ. **Моделирование – это:**

1) подготовка выкройки к раскрою

2) изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью

3) снятие мерок

4) раскрой изделия

5. Выберите правильный ответ. **Что такое выкройка?**

1) Эскиз модели

2) край изделия

3) чертеж, по которому раскраивают ткань

6. Выберите правильный ответ. **Что такое раскрой изделия?**

1) подготовка деталей кроя к обработке

2) определение долевой нити в ткани

3) определение лицевой и изнаночной стороны

4) вырезание из ткани деталей выкройки

7. Выберите правильный ответ. **Для чего применяют копировальные стежки?**

1) для сметывания деталей

2) для переноса деталей выкройки

3) для пришивания пуговиц

4) для наметывания

8. Выберите правильный ответ. **Что такое строчка?**

1) законченный процесс переплетения нитей

2) расстояние между одинаковыми проколами иглы

3) ряд повторяющихся стежков на ткани

9. Выберите правильный ответ. **Что такое стежок?**

1) место соединения деталей

2) расстояние между одинаковыми проколами иглы

3) законченный процесс переплетения нитей

10. Выберите правильный ответ. **Какие ручные работы выполняем при соединении кармана с нижней частью фартука?**

1) наметать

2) обметать

3) сметать

4) приметать

11. Выберите правильный ответ. **Какие ручные работы выполняем, когда подворачиваем нижний срез фартука?**

1) приметать

2) заметать

3) сметать

4) пришить

12. Выберите правильный ответ. **Как называется термин машинных работ, используемый при соединении кармана с нижней частью фартука?**

1) притачать

2) обтачать

3) застрочить

4) настрочить

13. Выберите правильный ответ. **Как называется термин машинных работ, используемый при соединении пояса с нижней частью фартука?**

1) стачать

2) притачать

3) настрочить

4) застрочить

14. Выберите правильный ответ**. Как называется машинная операция, выполненная при обработке бретели?**

1) обтачать

2) застрочить

3) стачать

4) притачать

15. Выберите правильный ответ. **Как называется утюжильная операция, выполняемая после окончательной обработки боковых и нижнего срезов нижней части фартука?**

1) заутюжить

2) приутюжить

3) отутюжить

4) разутюжить

Контрольно-оценочные материалы 6 класс

**«КУЛИНАРИЯ» 6 класс**

1.Выберите правильный ответ*.* **Пастеризованное молоко – это молоко, нагретое до температуры:** 1) 120-145\*С 2) 72-75\*С

2. Выберите правильный ответ. **Как правильно нужно оттаивать замороженную рыбу?** 1) в горячей воде2) на воздухе

3. Выберите несколько правильных ответов. **Для доброкачественной рыбы характерны следующие признаки:**

1) жабры ярко-красные

2) глаза мутные

3) жаберные крышки не прилегают к жабрам

4) глаза выпуклые

5) слизи на поверхности рыбы не много, она прозрачная и без запаха

4.Задание на выбор правильной последовательности операций. **Первичная обработка рыбы выполняется в последовательности:**

1) удаление внутренностей

2) разрезания брюшка

3) оттаивание

4) промывание

5) очистка от чешуи

5. Выберите несколько правильных ответов. **Название круп, получаемых из пшеницы:**

1) перловая

2) манная

3) толокно

4) рис

5) «Артек»

6) «Полтавская»

7) ядрица

6. Выберите несколько правильных ответов. **Название круп, которые перебирают перед приготовлением:**

1) ядрица

2) рис

3) манная

4) перловая

5) «Геркулес»

6) пшено

7. Выберите несколько правильных ответов. **Название круп, которые не моют перед приготовлением:**

1) пшено

2) рис

3) «Геркулес»

4) перловая

5) манная

8. Выберите правильный ответ. **Перед замешиванием муку:**

1) перебирают

2) обжаривают

3) просеивают

9. Выберите несколько правильных ответов. **Из жидкого теста готовят:**

1) блинчики

2) торт «Наполеон»

3) оладьи

4) песочные печенья

10. Выберите правильный ответ. **Какой способ приготовления дрожжевого теста быстрее по способу приготовления?**

1) опарный

2) безопарный

11. Выберите несколько правильных ответов. **Какие из перечисленных продуктов используют для приготовления сладких блюд?**

1) ягоды

2) перец

3) молоко

4) фрукты

5) сахар

6) соль

7) мясо

12. Выберите правильный ответ. **Главный компонент для приготовления киселя:**

1) вода

2) крахмал

3) сахар

4) желатин

13. Выберите несколько правильных ответов. **Из каких продуктов делают крахмал?**

1) томаты

2) огурцы

3) картофель

4) гречка

5) рис

6) лук

7) пшеница

8) кукуруза

14. Выберите несколько правильных ответов. **Какие продукты заготавливают на зиму способом засолки?** 1) томаты 2) яблоки 3) лук 4) огурцы 5) редис

15. Задание на выбор правильной последовательности операций. **Первичная обработка капусты перед квашением выполняется в последовательности:**

1) удаление кочерыжки 2) очистка 3) шинковка 4) сортировка

«МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ» 6 класс

1.Выберите правильный ответ. **Какие ткани изготавливают из волокон животного происхождения?**

1) хлопчатобумажные

2) шерстяные

3) льняные

2. Выберите правильный ответ. **Нить из какого вида тканей при горении издает запах жженого пера?**

1) натуральный шелк

2) вискоза

3) капрон

3. Выберите правильный ответ. **Какое из свойств шерстяных тканей является гигиеническим?**

1) воздухопроницаемость

2) усадка

3) сминаемость

4. Выберите правильный ответ. **Что такое натуральный шелк?**

1) волосяной покров животных

2) нити, получаемые от гусеницы тутового шелкопряда

3) нити, получаемые от однолетнего травянистого растения

5. Выберите правильный ответ. **Механические свойства ткани – это:**

1) осыпаемость

2) пылеемкость

3) усадка

4) сминаемость

6. Выберите несколько правильных ответов. **Натуральную шерсть получают от следующих животных:**

1) корова

2) лиса

3) овца

4) медведь

5) верблюд

6) лошадь

**«МАШИНОВЕДЕНИЕ» 6 класс**

1. Выберите правильный ответ. **Регулятор длины стежка расположен:**

1) на стойке рукава швейной машины

2) на рукаве швейной машины

3) на платформе

4) на шпульном колпачке

2. Выберите правильный ответ. **Регулятор натяжения верхней нити расположен:**

1) на маховом колесе

2) под игольной пластинкой

3) на стойке рукава швейной машины

4) на рукаве швейной машины

3. Выберите правильный ответ. **У машинной иглы ее номер указан:**

1) на длинном желобке

2) колбе

3) стержне

4. Выберите правильный ответ**. Как заправляется машинная игла?**

1) со стороны длинного желобка

2) со стороны короткого

3) не имеет значения

5. Выберите правильный ответ**. Какая машинная игла толще?**

1) №90

2) №110

6. Выберите правильный ответ. **Какая нить толще?**

1) №50

2) № 30

7. Выберите несколько правильных ответов. **Соединительные швы – это:**

1) шов вподгибку с закрытым срезом

2) настрочной шов

3) стачной шов

4) шов вподгибку с открытым срезом

8. Выберите правильный ответ. **Какой шов применяют для подшивания низа платья, юбки?**

1) шов вподгибку с закрытым срезом

2) стачной шов

3) настрочной шов

**«КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ КОНИЧЕСКОЙ,**

**КЛИНЬЕВОЙ И ПРЯМОЙ ЮБКИ» 6 класс**

1.Выберите несколько правильных ответов. **Поясные изделия – это:**

1) платье 2) брюки 3) блузка 4) юбка 5) свитер

2. Выберите правильный ответ. **Самые простые юбки по конструкции – это:**

1) прямые

2) клиньевые

3) конические

3. Выберите правильный ответ. **Самая широкая коническая юбка – это:**

1) «солнце»

2) большой клеш

3) большой «колокол»

4) «полусолнце»

4. Выберите правильный ответ. **Какая мерка нужна для определения положения линии бедер?**

1) Сб 2) Дст 3) Ди 4) Ст

5. Выберите правильный ответ. **Какая мерка служит основой для определения ширины юбки?**

1) Дст 2) Ст 3) Ди 4) Сб

6. Выберите правильный ответ. **Какое полотнище прямой юбки шире?**

1) переднее 2) заднее 3) одинаковые

7. Выберите правильный ответ. **Сколько вытачек у прямой юбки?**

1) 2

2) 4

3) 6

4) 8

8. Выберите правильный ответ. **Кокетка – это отрезная часть одежды:**

1) по нижнему срезу одежды

2) верхней части одежды

3) боковому шву

9. Задание на выбор правильной последовательности операций. **Декатирование включает в себя операции в следующей последовательности:**

1) просушивание ткани 2) увлажнение 3) проутюживание

10. Выберите несколько правильных ответов. **Где у юбки можно пришить застежку – молнию?**

1) в правом боковом шве

2) сзади

3) спереди

4) в левом боковом шве

11. Выберите правильный ответ. **Какую технологическую операцию выполняют первой?**

1) пришивание молнии

2) пришивание пояса

Контрольно-оценочные материалы 7 класс

**«КУЛИНАРИЯ» 7 класс**

1.Выберите правильный ответ*.* **Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**

1) в горячей воде

2) в холодной воде

3) на воздухе

2. Выберите правильный ответ. **Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?**

1) свинина

2) говядина

3) баранина

3.Задание на выбор правильной последовательности операций. **Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности:**

1) обсушивание

2) обмывание

3) оттаивание

4) обвалка

5) разделка

4. Выберите правильный ответ. **Что означает термин «обвалка мяса»?**

1) обмывание мяса

2) обсушивание мяса

3) оттаивание мяса

4) отделение мяса от костей

5. Выберите правильный ответ. **Мясные котлеты с начинкой – это:**

1) котлета отбивная

2) зразы

3) шницель

4) рагу

5) антрекот

6. Выберите правильный ответ. **Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:**

1) поджарка

2) бифштекс

3) азу

4) лангеты

7. Выберите правильный ответ. **Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:**

1) бефстроганов

2) ромштекс

3) бифштекс

4) шницель

8. Выберите правильный ответ. **Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения – это:**

1) сметана

2) кефир

3) кумыс

4) творог

5) сыр

9. Выберите правильный ответ. **Из какого теста готовят торт «Наполеон»?**

1) бисквитное

2) слоеное

3) заварное

10. Выберите правильный ответ. **Из песочного теста готовят:**

1) хлеб

2) вареники

3) пельмени

4) оладьи

5) печенье

6) вермишель

11. Выберите правильный ответ. **Пельмени и вареники готовят из теста:**

1) пресного

2) дрожжевого

12. Выберите правильный ответ. **Разрыхлителем для пресного теста являются:**

1) сода

2) дрожжи

13. Задание на выбор правильной последовательности операций. **Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:**

1) мойка

2) очистка

3) сортировка, промывание

4) удаление косточек и нарезка

14. Выберите несколько правильных ответов. **Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?**

1) суфле

2) желе

3) самбук

4) мусс

5) кисель

15. Выберите правильный ответ. **Консервирование с использование уксусной кислоты – это:**

1) квашение

2) мочение

3) маринование

4) соление

16. Выберите правильный ответ. **Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?**

1) варенье 2) джем 3) повидло 4) пюре 5) смоква

17. Выберите правильный ответ. **Для какого продукта при консервировании с сахаром используют пюре?**

1) джем 2) варенье 3) смоква 4) повидло

«МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ» 7 класс

1.Выберите правильный ответ. **Какие ткани изготавливаются из искусственных нитей?**

1) вискоза

2) капрон

3) шерстяная

2. Выберите правильный ответ. **Какие ткани соединяют способом сварки?**

1) из искусственных и синтетических волокон

2) шерстяные

3) шелковые

3. Выберите правильный ответ. **Раскрой какой ткани затруднен?**

1) хлопчатобумажной

2) шерстяной

3) капроновой

4. Выберите правильный ответ. **Какое сырье используется для производства синтетических волокон?**

1) хлопок

2) газ и продукты переработки каменного угля и нефти

3) коконы тутового шелкопряда

5. Выберите правильный ответ. **Какие ткани получают из синтетического волокна?**

1) хлопок

2) шелк

3) ацетатный шелк

4) капрон

6. Выберите правильный ответ. **По каким признакам определяют ткани из синтетических волокон?**

1) несминаемость

2) мягкость

3) при горении спекаются

4) резкий блеск

7. Выберите правильный ответ. **Какие ткани требуют при утюжке слабый температурный режим?**

1) из хлопка

2) из химических волокон

3) из шерсти

4) изо льна

8. Выберите несколько правильных ответов. **Какие ткани имеют низкую гигроскопичность?**

1) нейлон

2) хлопок

3) лен

4) капрон

5) шерсть

6) ацетат

**«РАБОТА НА ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ» 7 класс**

1.Выберите правильный ответ. **К соединительным машинным швам относятся швы:**

1) вподгибку с открытым срезом

2) в кант

3) стачной

4) окантовочный

2. Выберите правильный ответ. **Шов в подгибку относится к группе швов?**

 1) краевые

 2) соединительные

 3) отделочные

3. Выберите правильный ответ. **Шов, применяемый при изготовлении пододеяльников, наволочек, постельного белья:**

1) окантовочный

2) двойной

3) накладной

4) с кантом

4. Выберите несколько правильных ответов. **Для выполнения каких машинных швов используют приспособление «лапка-запошиватель»?**

1) вподгибку

2) накладной

3) окантовочный

4) запошивочный

5) стачной

5. Выберите правильный ответ. **Какие машинные операции можно выполнять с помощью приспособления «лапка-сборник»**

1) пришивать пуговицы

2) изготавливать петли

3) выполнять запошивочный шов

4) шов вподгибку с закрытым срезом

5) сосборить ткань и пришить к ней другую

6. Выберите правильный ответ. **Для каких машинных операций используют приспособление «лапка с направляющей линейкой»?**

1) для выполнения шва вподгибку с закрытым срезом

2) для сосборивания ткани и пришивания к ней другой

3) для строчки материала рядом параллельных строчек

4) для выполнения запошивочного шва

**«СНЯТИЕ МЕРОК» 7 касс**

1.Выберите правильный ответ. **Какая мерка определяет размер всей фигуры?**

1) Сш

2) Оп

3) Сг11

4) Дст

2. Выберите правильный ответ. **Какая мерка определяет длину изделия?**

1) Сш

2) Ди

3) Оп

4) Сг11

5) Дст

3. Выберите несколько правильных ответов. **Какие мерки после измерения делят пополам?**

1) Оп

2) Сг11

3)Сш

4) Ди

5) Дст

4. Выберите правильный ответ. **Для чего нужна мерка Оп?**

1) для определения размера горловины

2) для определения длины изделия

3) для определения положения линии талии

4) для определения ширины рукава

5. Выберите правильный ответ. **Какую мерку измеряют от точки основания шеи до желаемой длины изделия?**

1) Сш

2) Дст

3) Оп

4) Сг11

5) Ди

6. Выберите правильный ответ. **Какая мерка определяет ширину горловины?**

1) Сш

2) Оп

3) Дст

4) Сг11

**КОНСТРУИРОВАНИЕ, МОДЕЛИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПЛЕЧЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ**

 **7 класс**

1.Выберите несколько правильных ответов. **От каких мерок зависит размер базисной сетки чертежа?**

1) Сг11

2) Сш

3) Дст

4) Ди

5) Оп

2. Выберите правильный ответ. **Прибавка по линии груди равна:**

1) 1

2) 3

3) 2,5

4) 6

3. Выберите правильный ответ. **Чем отличается чертеж переда и спинки плечевого изделия?**

1) шириной

2) глубиной горловины

3) шириной горловины

4. Выберите правильный ответ. **Прибавка по обхвату плеча равна:**

1) 6

2) 1,5

3) 7

4) 3

5. Задание на выбор правильной последовательности операций. **Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом складывается в следующей последовательности:**

1) длина спины

2) глубина проймы

3) глубина горловины

4) длина изделия

5) ширина горловины

6) ширина изделия

7) расширение линии низа

8) длина рукава

6. Выберите правильный ответ. **Изменение конструкции выкройки в соответствии с выкроенной моделью называется:**

1) конструирование

2) моделирование

3) раскрой, подготовка выкройки к раскрою

7. Выберите правильный ответ. **Название детали швейного плечевого изделия для обработки и оформления выреза горловины:**

1) воротник 2) кокетка 3) застежка

8. Задание на выбор правильной последовательности операций. **Подготовку ткани к раскрою рекомендуется выполнять в следующей последовательности:**

1) сложить ткань вдвое по долевой нити лицевой стороны внутрь;

2) отметить мелом дефекты ткани;

3) выровнять поперечный срез ткани с помощью угольника;

4) определить направление долевой нити;

5) проутюжить ткань;

6) измерить ширину и длину ткани;

7) декатировать ткань.

9. Задание на выбор правильной последовательности операций. **Подготовка изделия к первой примерке складывается в следующей последовательности:**

1) заметать низ изделия;

2) сметать вытачки, складки, рельефные швы;

3) сметать боковые и плечевые срезы;

4) перенос линий выкройки на детали кроя.

10. Выберите правильный ответ. **По какой стороне фигуры выполняют примерку женского плечевого изделия?**

1) по левой; 2) по правой; 3) не имеет значения.

11. Выберите правильный ответ. **Как правильно нужно стачать вытачку?**

1) от вершины к основанию;

2) не имеет значения;

3) от основания к вершине.

12. Задание на выбор правильной последовательности операций. **Проведение второй примерки проводится в следующей последовательности:**

1) проверить длину, направление вытачек;

2) надеть, сколоть булавками борта;

3) наметить расположение петель;

4) проверить длину изделия;

5) проверить симметричность расположения карманов;

6) проверить изделие по пройме и горловине;

7) проверить правильность обработки боковых и плечевых срезов.

13. Выберите правильный ответ. **От чего зависит величина подгибки нижнего среза изделия?**

1) от длины изделия;

2) от вида ткани.

1. Для освоения техник обработки материалов, необходимых для реализации проектного замысла, проводятся мастер-классы как форма внеурочной деятельности, посещаемая обучающимися по выбору. [↑](#footnote-ref-2)