

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 г. Балабаново»**

<p>Принято на педагогическом совете</p> <p>МОУ «СОШ №1 г. Балабаново»</p> <p>Протокол №1 от <u>28.08.2017</u> г.</p>	<p>«Утверждаю»</p> <p>Директор МОУ «СОШ №1 г. Балабаново»</p> <p> Князева Л. Р.</p> <p>Приказ № ____ от 31. 08.2017 г.</p>
--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
5 - 8 классы
(2017-2022 г.г.)**

Разработчик программы:
Лаптева Т.Д.
учитель технологии

Балабаново 2017

Пояснительная записка

Нормативные документы и методические материалы, обеспечивающие организацию образовательной деятельности по предмету «Технология»

В 2017-2018 учебном году в МОУ «СОШ №1 г.Балабаново» реализуются:

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (ФГОС ООО) в 5-8 классах;

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Перечень нормативных документов

Федеральный уровень

1) Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм., внесенными Федеральными законами от 04.06.2014 № 145-ФЗ. от 06.04.2015 № 68-ФЗ) ;

2) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 №253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 08.06.2015 № 576. от 28.12.2015 № 1529, от 26.01.2016 № 38);

3) Приказ Минтруда России от 18.10.2013 № 544н (с изм. от 25.12.2014) «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)»;

4) Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденный приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26.08.2010 №761н (раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»;

5) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1015 (ред. от 28.05.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» ;

6) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 (в ред. от 25.12.2013) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. Изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011 № 85, Изменений № 2. утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013 № 72, Изменений № 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 № 81) ;

7) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» ;

Для реализации ФГОС ООО:

10) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644, от 31.12.2015 №1577) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».

Региональный уровень

- 1) Закон Калужской области «Об образовании в Калужской области» от 19.09.2013 № 895 (в ред.от 27.11.2015 № 15-ОЗ);
- 2) Приказ министерства образования и науки Калужской области от 15.12.2014 № 2392 «Об утверждении Положения о мониторинге качества подготовки обучающихся 4-11 классов общеобразовательных организаций Калужской области».

Перечень методических материалов

Федеральный уровень:

- 1) Рабочая программа основного общего образования предмета «Технология» 5-8 класс /сост. Е.Ю.Зеленецкая., - М.: Дрофа, 2016.

Региональный уровень

- 1) Письмо министерства образования и науки Калужской области от 20.05.2016 г. № 09-021/1454-16 «Методические рекомендации по разработке рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных организациях Калужской области» (в разделе «Методические рекомендации»<http://kgiro.kalugaedu.ru>);
- 2) Письмо министерства образования и науки Калужской области от 18.01.2016 № 07-021/133-16 «О рекомендациях по организации самоподготовки обучающихся при осуществлении образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам»

Основным предназначением учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности знания основ наук.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования учащиеся должны овладеть такими познавательными учебными действиями, как умение формулировать проблему и гипотезу, ставить цели и задачи, строить планы достижения целей и

решения поставленных задач, проводить эксперимент и на его основе делать выводы и умозаключения, представлять их и отстаивать свою точку зрения. Кроме этого, учащиеся должны овладеть приемами, связанными с определением понятий: ограничивать их, описывать, характеризовать и сравнивать. Следовательно, при изучении технологии в основной школе учащиеся должны овладеть УУД, позволяющими им достичь личностных, предметных и метапредметных образовательных результатов.

Программа разработана на основе основной образовательной программы ООО МОУ «СОШ №1 г.Балабаново» применительно к учебной программе: Технология.5-8 классы, курс «Технология. Обслуживающий труд» / сост. Е.Ю.Зеленецкая – М. «Дрофа, 2016», Рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, представленными в федеральном государственном образовательном стандарте, и ориентирована на использование учебно-методического комплекта «Технология. Обслуживающий труд» с 5 по 8 класс.

Данная рабочая программа составлена на основе:

1. Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 5 класс /(автор О. А. Кожина, – М.: Дрофа,2016.)
2. Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 6 класс /(автор О. А. Кожина, – М.: Дрофа,2016.)
3. Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 7 класс /(автор О. А. Кожина,– М.: Дрофа,2016.)
4. Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 8 класс /(автор О. А. Кожина, – М.: Дрофа,2016.)
5. Примерная программа по учебному предмету Технология 5-9 классы ФГОС - М.: Просвещение , 2011. - (Стандарты второго поколения).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Тетрадь для выполнения проекта (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Тетрадь для выполнения проекта (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Тетрадь для выполнения проекта (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Тетрадь для выполнения проекта (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)
3. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая)

Структура рабочей программы соответствует **Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения** и включает **разделы:** 1) Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»;

2) Содержание учебного предмета «Технология»;

3) Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

оформлены согласно методическим рекомендациям по формированию учебных планов общеобразовательных организаций Калужской области, реализующих ФГОС основного общего образования в 2017-2018 учебном году.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Основные задачи реализации содержания предметной области «Технология» :

- формирование опыта как основы обучения и познания, осуществление поисково-аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов, формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности;
- формирование опыта как основы обучения и познания, осуществление поисково-аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов, формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности;

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» (девочки)

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов :

Личностные результаты :

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) 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 учётом устойчивых познавательных интересов;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) 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 нём взаимопонимания;
- 5) 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 учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) 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;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) 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;
- 9) формирование основ экологической культуры на основе признания ценности жизни во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

На возрастные периоды:

5 класс:

сформированность умений: распознавать текстильные материалы по внешнему виду; изготавливать материальный продукт (несложные детали из ткани) на основе технологической документации с применением ручных инструментов и приспособлений; организовывать рабочее место, размещать на нем инструменты и материалы с соблюдением правил безопасной работы; характеризовать простые механизмы, виды технических устройств (машины, аппараты, приборы и др.); подготавливать универсальную швейную машину к работе с учетом безопасных правил ее эксплуатации; выполнять простые машинные строчки;

разрабатывать электронную презентацию проекта; пользоваться простыми ручными и контрольно-измерительными инструментами, необходимыми для выполнения технологий ручной обработки материалов и контроля точности и качества их изготовления; вычерчивать эскизы и технические рисунки деталей, используя необходимые для выполнения графических изображений чертежные инструменты; осуществлять самостоятельную практическую преобразовательную деятельность по изготовлению лично значимого продукта труда с учетом освоенных технологических операций.

6 класс:

сформированность умений: разрабатывать простую технологическую документацию; читать элементарные чертежи и выполнять простые эскизы; изготавливать материальный продукт (из ткани) на основе технологической документации с применением ручных операций; организовывать рабочее место, размещать на нём инструменты и материалы для выполнения работы с соблюдением правил безопасной работы в мастерских; конструировать модели юбки; осуществлять самостоятельную практическую преобразовательную деятельность по изготовлению лично значимого продукта труда; выбирать идею творческого проекта на основе анализа прототипов и работы с информационными источниками различных видов.

7 класс:

сформированность умений: называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов; классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов, энергии и информации; выполнять чертежи и эскизы деталей, сборочных единиц, составлять технологическую карту на изготовление материальных изделий; изготавливать изделия с использованием швейной машины; соблюдать правила безопасной работы в мастерских; планировать и проводить опыты и эксперименты для

сбора необходимой информации; готовить материалы для осуществления различных вариантов социологических исследований; осуществлять самостоятельную практическую преобразовательную деятельность по изготовлению лично значимого продукта труда.

8 класс:

сформированность умений: называть и характеризовать перспективные информационные технологии, технологии промышленного и сельскохозяйственного производства; использовать приемы современных и прогрессивных технологий обработки ткани, характеризовать продукты труда; проводить измерения различных параметров фигуры человека; пользоваться современными цифровыми устройствами при проведении экспериментов и исследований в процессе познавательной и творческой проектной деятельности; выполнять отдельные виды записи информации с помощью современных технических средств; конструировать и разрабатывать опросные листы, анкеты для исследования спроса и предложения на рынке товаров и услуг; проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов; решать несложные изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления проектных изделий из различных материалов; применять методы разработки новых идей при проектировании объектов на основе дизайна; использовать компьютерные программы для оформления и презентации творческих работ, проектов и т. д.; осуществлять самостоятельную практическую преобразовательную деятельность по изготовлению лично и общественно значимого продукта труда; представлять результаты этой деятельности.

Метопредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 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 учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности, владения устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ-компетенции).
- 12) проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- 13) выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 14) развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 15) становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- 16) планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- 17) осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- 18) бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- 19) готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- 20) проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- 21) самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

На конец каждого года обучения:

5 класс:

сформированность системы знаний: об основных терминах и понятиях: «техносфера», «производство», «технология», «техника», «машина», «механизм», «проект», «информация», «социальная технология» и адекватном применении этих понятий в жизни; о материалах, свойствах и областях применения тканей; о значении свойств материалов для подготовки и осуществления разнообразных технологических процессов; о видах простых механизмов и простейших технологических машинах, применяемых в промышленности; о последовательной реализации этапов выполнения проекта; о технологических операциях ручной обработки текстильных материалов; о механической энергии и областях ее применения; о современных и перспективных профессиях;

6 класс:

сформированность системы знаний: об основных терминах и понятиях: «культура труда», «техническая система», «потребность», «техническая документация», «технологический процесс» и адекватном применении этих понятий в жизни; об особенностях сборки и отделки изделий из текстильных материалов; о технологиях ручной и механической обработки искусственных материалов, современных способах их обработки; об основных частях рабочих машин, механизмах преобразования движения, условных обозначениях элементов и типовых деталей машин; об устройстве и принципе работы передаточных механизмов швейной машины; о получении, преобразовании и использовании тепловой энергии; о знаково-символических формах представления информации; о видах социальных технологий и коммуникации; о современных и перспективных профессиях;

7 класс:

сформированность системы знаний: об основных терминах и понятиях: «технологическая культура», «культура производства», «конструкторская документация», «производственная линия» и адекватном применении этих понятий в жизни; о видах инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах на производстве; о технологических машинах и видах двигателей; о технологиях производства и обработки различных искусственных синтетических материалов ; о получении и использовании электрической энергии; о сущности социальных исследований; о современных и перспективных профессиях;

8 класс:

сформированность системы знаний: об основных терминах и понятиях: «продукт труда», «робот», «биотехнологии», «потребность», «спрос», «товар» и адекватном применении этих понятий в жизни; о современных и перспективных информационных технологиях, технологиях промышленного и сельскохозяйственного производства; о современных и перспективных технологиях получения и обработки тканей, об управлении технологическими машинами, автоматическом управлении устройствами и автоматизации производства; о способах получения, преобразования и использования химической энергии; о технологиях записи, обработки и хранения информации; об основных материальных носителях информации; о современных социальных технологиях: маркетинге, рынке и методах его исследования; о современных и перспективных профессиях;

Предметные результаты:

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нано технологии;

называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нано технологии;

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.

На конец каждого года обучения :

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.

Региональный компонент:

Краеведческая основа изучаемого школьниками материала способна усилить воспитательное воздействие содержания предмета «Технология», «приблизить» его к ребенку, тем самым повысить интерес. Изучение своего, уникально-калужского, по-настоящему узнаваемого детьми позволит им не остаться в стороне от предмета изучения, обеспечит режим «включенности» учащегося в сюжет урока, и потому краеведческая составляющая в содержании предмета «технология» обладает высокими мотивирующими качествами.

Формы проведения уроков технологии по освоению краеведческого содержания, отличные от традиционных (очная и виртуальная экскурсия, творческая мастерская, практикум, исследовательская лаборатория и др.), позволят комплексно воздействовать на учащегося: активизировать способы восприятия новой информации, воображение, чувственный опыт ребенка, облегчить осуществление обратной связи между педагогом и учащимся, а в конечном итоге - создать условия для роста качества образовательного процесса.

Учет региональных (краеведческих) особенностей обеспечивает достижение системного эффекта в общекультурном, личностном и познавательном развитии обучающихся за счёт использования педагогического потенциала региональных (краеведческих) особенностей содержания образования.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующего направления и разделов курса:

Содержание программы 5 классов:

Кулинария (14ч)

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой .Создание интерьера кухни с учетом потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований .Значение хлеба в питании .Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов .Инструменты и приспособления .Виды бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Виды горячих напитков. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Технология приготовления. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Понятие о пищевой ценности овощей. Условия и способы хранения, способы кулинарного использования. Приготовление блюд из свежих и вареных овощей. Требования к качеству готовых блюд. Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Заготовка продуктов Правила хранения и сроки хранения продуктов.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность в витаминах, солях и микроэлементах.
3. Выполнение эскиза интерьера кухни, прихваток и полотенец.
4. Приготовление бутербродов и горячих напитков.
5. Приготовление блюд из яиц.
6. Приготовление салата из сырых овощей.
7. Приготовление блюда из вареных овощей.
8. Выполнение эскизов оформления салатов
9. Складывание салфеток различными способами.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (45 ч)

из них:

Материаловедение 4 часа

Машиноведение 4 часа

Ручные работы и машинные швы 5 часов

Конструирование и моделирование швейного изделия 7 часов

Технология изготовления изделия 16 часов

Рукоделие 9 часов

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Основная и уточная нить. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды передач вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина. Организация рабочего места. Правила подготовки машины к работе. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Ручные работы. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Цветовые контрасты. Организация рабочего места. Технология выполнения ручных вышивальных швов. Виды росписи по ткани. Технология крашения. Конструирование и моделирование рабочей одежды. Фартук в национальной одежде. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила снятия мерок. Моделирование фартука. Конструкция машинного шва. Назначение, графическое изображение, технология выполнения соединительных швов.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки. Обработка деталей фартука, Сборка изделия, Его отделка и влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества изделия.

Практические работы

- 1.Изучение свойств нитей основы и утка.
- 2.Определение направления долевой нити.
- 3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- 4.Выполнение образца полотняного переплетения.
5. Заправка нитей ,намотка нитки на шпульку.
6. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.
7. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
8. Зарисовка традиционных орнаментов.
9. Выполнение метки, монограммы ,отделка вышивкой носового платка.
- 10.Снятие мерок, построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Моделирование фартука.
- 11.Раскладка выкройки на ткани, прокладывание контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя
- 12.Обработка деталей кроя, отделка и влажно тепловая обработка.

Творческие проекты (11ч)

Практические работы

- 1.Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия Вышивкой

Региональный компонент

История появления керамики в Боровском районе

История ручного ткачества в Боровском районе.

Натуральные красители для пряжи и ткани используемые в Калужском краев 19-20 веках.

Украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.

Украшения народного костюма Калужского края.

Современные виды рукоделия в Калужском крае.

Вышивка «Калужская перевить» и габеленоплетение.

Содержание программы 6 класс

Кулинария (12 ч)

Основные теоретические сведения.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при отравлениях. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения. Ассортимент кисломолочных продуктов. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приёмы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых вязких и жидких каш. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Разделка солёной рыбы. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Украшение стола. Способы подачи блюд. Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Практические работы

1. Приготовление молочной каши
2. Приготовление блюда из творога
3. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
4. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
6. Приготовление блюд для праздничного стола.
7. Расчет количества и состава продуктов для похода

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч)

из них:

Материаловедение 4 часа

Машиноведение 4 часа

Конструирование и моделирование 6 часов

Технология изготовления изделия 16 часов

Рукоделие 12 часов

Основные теоретические сведения

Получение нитей из волокон животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Назначение, устройство и принцип действия Регуляторов бытовой универсальной швейной машины. неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания. Построение основы чертежа юбки. Способы моделирования юбок. Форма, силуэт, стиль. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Выявление и исправление дефектов. Обработка деталей кроя. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей их хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Регулировка качества машинной строчки.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.
4. Замена иглы в швейной машине.
5. Чистка и смазка швейной машины.
6. Снятие мерок и запись результатов измерений.
7. Построение основы чертежа юбки по своим меркам.
8. Моделирование юбки выбранного фасона.
9. Подготовка выкройки юбки..
10. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
11. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
12. Обработка деталей кроя, Скалывание и сметывание
13. Проведение примерки и исправление дефектов.
14. Стачивание деталей изделия.
15. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
16. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья
17. Выполнение статичной, динамичной, симметричной ,и ассиметричной композиций.

Технология ведения дома (2ч)

Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды. Влажная уборка дома. Выбор технологий и средств ухода для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Практические работы

- 1 Удаление пятен с одежды.

2. Штопка с применением швейной машин.

Электротехнические работы (2ч)

Общее понятие об электрическом токе. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды проводов. Электроустановочные изделия. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты(12ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно - прикладного искусства края.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Региональный компонент

Полотенца Калужского края

Ручное ткачество Боровского района.

Украшение народной одежды Калужского края в разные эпохи.

Особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.

Особенности украшения народного костюма Калужского края.

Мастера гобеленов Боровского района.

Кузнечное мастерство в Боровске.

Содержание программы 7 класс.

Кулинария (10ч)

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

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, биск-

витного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

Практические работы

- 1.Определение качества пищевых продуктов, входящих в состав кулинарного блюда.
- 2.Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.
- 3.Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
- 4.Приготовление варенья из ягод.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч)

из них:

Материаловедение 4 часа

Машиноведение 4 часа

Конструирование и моделирование 9 часов

Технология изготовления изделия 15 часов

Рукоделие 10 часов

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

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк притачным поясом. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Режимы ВТО изделий из тканей с синтетическими волокнами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерный перечень изделий: ночная сорочка, шорты, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат,

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком, воздушные петли. Вязание по кругу. Изготовление игрушек.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.
3. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
4. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
5. Снятие мерок и запись результатов измерений.
6. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
7. Эскизная разработка модели швейного изделия.
8. Моделирование изделия выбранного фасона.
9. Подготовка выкройки.
10. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
11. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
12. Обработка деталей кроя.
13. Скалывание и сметывание деталей кроя.
14. Проведение примерки, исправление дефектов.

15. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
16. Влажно-тепловая обработка изделия.
17. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
18. Изготовление образцов вязания крючком.
19. Изготовление простых изделий в технике вязания.
20. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

Технология ведения дома (4ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Электротехнические работы (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Проектная деятельность (10ч)

Практические работы

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
5. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк

Региональный компонент:

Натур. красители для пряжи и ткани используемые в Калужском крае.
Фабрики Калужского края 19-20 в. по производству ткани и отделочных материалов.
Влияние городского быта на особенности Калужского костюма.
Особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.
Украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.
Современные виды рукоделия в Калужской области.
Украшение свадебного костюма конца 19 века в Калужском крае.
Праздничные головные уборы Калужского края

Содержание программы 8 класс.

Кулинария (6 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

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

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение

кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Первичная обработка птицы.
3. Приготовление двух блюд из домашней птицы.
4. Сервировка стола к обеду.
5. Первичная обработка яблок или груш для компота.
6. Подготовка банок и крышек для консервирования.
7. Приготовление сиропа.
8. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
9. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч)

из них:

Конструирование и моделирование 8 часов

Технология изготовления изделия 11 часов

Рукоделие 3 часа

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа основы одношовного рукава. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Обработка плечевых и боковых швов, вытачек, кокеток, складок, защитов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов.

Обработка отложных во- рот- ников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подборттов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с искусственными и синтетическими волокнами. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Виды валяния шерсти. Технология мокрого валяния. Выполнение работ в технике фел- тинга. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.
6. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
7. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
8. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
9. Обработка деталей кроя.
10. Скалывание и сметывание деталей кроя.
11. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
12. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
13. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
14. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
15. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
16. Выполнение изделий в технике валяния шерсти.

Технология ведения дома (2 ч)

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

услуг. Права потребителя и их защита.

Ремонт помещений.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Цвет в интерьере.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Электротехнические работы (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

Современное производство и профессиональное образование (2 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Проектная деятельность (4 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Региональный компонент:

Керамика в Боровском районе.

Русский костюм Калужской области.

Особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых времен.

Влияние городского быта на особенности Калужского костюма.

Особенности украшения народного костюма Калужского края.

Украшение изделия вышивкой «Калужская перевить»

Современные виды рукоделия в Калужском крае.

Калужская народная текстильная кукла.

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
5 КЛАСС		
1.	Кулинария	14
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	45
3.	Проектная деятельность.	11

6 КЛАСС		
1.	Кулинария	12
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42
3.	Технология ведения дома	2
4.	Электротехника	2
5.	Проектная деятельность	12
7 КЛАСС		
1.	Кулинария	10
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42
3.	Технология ведения дома	4
4.	Электротехнические работы	2
5.	Проектная деятельность	12
8 КЛАСС		
1.	Кулинария	4
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22
3.	Технология ведения дома	2
4.	Электротехнические работы	1
5.	Современное производство	2
6.	Проектная деятельность	4

Календарно-тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Раздел програм мы количес тво часов	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения урока		Основные виды деятельности обучающихся	Региональный компонент
				По плану	Факти чески		
1.	Кулинария – 14 часов	Введение. Правила ТБ Санитария и гигиена	1			Правила поведения в мастерской, правила ТБ. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд	
2.		Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	1			Знакомятся с эргономическими, санитарно- гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.	
3.		Кулинария. Физиология питания.	1			Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества.	
4.		Основы рационального питания. Кухонная посуда.	1			Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида	
5.		РК: Керамика в Боровском районе	1			Знакомятся с историей появления керамики в Боровском районе	Знакомятся с историей появления керамики в Боровском районе
6.		Интерьер кухни и столовой	1			Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	
7.		Этикет. Сервировка стола к завтраку.	1			Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.	
8.		Виды и правила складывания салфеток.	1			Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	
9.		Технология приготовления чая, кофе. Сроки хранения.	1			Узнают технологию приготовления чая и кофе. Изучают сроки хранения чая и кофе.	
10.		Приготовление бутербродов.	1			Отрабатывать точность и координацию движений	

						при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию.	
11.		Блюда из яиц. Определение свежести яиц.	1			Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	
12.		Приготовление омлета.	1			Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей	
13.		Овощи в питании человека.	1			Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей	
14.		Технология приготовления и оформления блюд	1			Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.	
15.		Натуральные волокна растительного происхождения.	1			Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	
16.		Изготовление ткани. Ручное ткачество в Боровском районе.	1			Изучать процесс изготовления ткани. Знакомятся с историей ручного ткачества в Боровском районе.	Знакомятся с историей ручного ткачества в Боровском районе.
17.		Общее понятие о пряже. Процессы Производства.	1			Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей	
18.		Натур. красители для пряжи и ткани используемые в Калужском крае.	1			Анализируют современные красители и натуральные красители для пряжи и ткани используемые в Калужском крае в 19-20 веках.	Анализируют современные красители и натуральные красители для пряжи и ткани используемые в Калужском крае в 19-20 веках.
19.	М а ш и	Устройство швейной машины.	1			Изучают устройство швейной машины и правила	

		ТБ при работе на швейной машине.				ТБ при работе на швейной машине.	
20.		Работа на шв. машине. Заправка верхней и нижней нитей.	1			Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку	
21.		Устройство, подбор и установка шв. иглы	1			Выполнять смену машинной иглы с учетом толщины нитей и ткани	
22.		Регуляторы натяжения нитей.	1			Выполнять смену машинной иглы с учетом толщины нитей и ткани. Проводить регулировку натяжения верхней и нижней нитей.	
23.	Ручные работы 5 часов	Виды ручных стежков. Терминология ручных работ	1			Изготавливать образцы ручных работ с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	
24.		Украшение народной одежды Калужского края в разные эпохи.	1			Знакомятся с различными способами украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.	Знакомятся с различными способами украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.
25.		Выполнение ручных швов.	1			Изготавливать образцы ручных работ с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	
26.		Машинные швы: стачной, накладной.	1			Изготавливать образцы машинных швов: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание; стачивание.	
27.		Машинные швы: расстрочной, вподгибку	1			Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и	

						вподгибку с закрытым срезом); стачивание.	
28.	Конструирование и моделирование 7 часов	Общие правила построения чертежей швейных изделий	1			Общие правила построения чертежей швейных изделий.	
29.		Фигура человека и её измерение. Снятие мерок.	1			Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	
30.		Построение чертежа фартука в М 1: 4	1			Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4.	
31.		Построение чертежа фартука на размер учащегося.	1			Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	
32.		Моделирование фартука.	1			Смоделировать фартук в соответствии со своим замыслом.	
33.		Передник «Занавеска» распространенный в Калужском крае в 20 веке.	1			Передник «Занавеска» распространенный в Калужском крае в 20 веке.	
34.		Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	1			Расположить ткань в завис. От направления нити, перенести детали. Выкроить фартук.	
35.	Технология изготовления швейного изделия. 16 часов.	Подготовка деталей кроя к обработке.	1			Сметать детали изделия.	
36.		Копировальные стежки по деталям кроя.	1			Выполняют копировальные стежки по деталям кроя.	
37.		Обработка бретелей.	1			Проводят обработку бретелей.	
38.		Обработка нагрудника.	1			Изготовить обтачку для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника	
39.		Соединение нагрудника с бретелями.	1			Приметать и притачать накладные детали.	
40.		Обработка карманов.	1			Обработать, приметать и пристрочить карманы.	
41.		Соединение карманов с нижней частью фартука.	1			Обработать нижний край и боковой срез фартука.	
42.		Обработка рюши на	1			Проводят раскрой и обработку рюши на	

		специальной машине.			специализированной машине.	
43-44.		Сборка рюши. ВТО рюши.	2		Выполняют сборку рюши и ВТО.	
45-46.		Обработка нижнего среза фартука рюшью. Обработка шва пришива.	2		Выполняют обработку нижнего среза фартука рюшью.	
47.		Обработка деталей пояса.	1		Выполняют обработку деталей пояса.	
48.		Приметывание и пристрачивание пояса к нижнему срезу.	1		Выполняют приметывание и пристрачивание пояса к нижнему срезу фартука.	
49.		Украшения народного костюма Калужского края.	1		Изучают отличительные особенности украшения народного костюма Калужского края.	Изучают отличительные особенности украшения народного костюма Калужского края.
50.		ВТО всех швов и контроль качества изделия.	1		Выполняют ВТО всех швов и контроль качества изделия.	
51.	Рукоделие 9 часов.	Современные виды рукоделия в Калужском крае.	1		Анализируют современные виды рукоделия в Калужском крае.	Анализируют современные виды рукоделия в Калужском крае.
52.		Выполнение вышивки простыми швами.	1		Выполнение вышивки простыми швами.	
53-54.		Выполнение швов :шов назад иголку, стебельчатый шов.	2		Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.	
55-56.		Выполнение швов: шов шнурок, тамбурный, крестообразный.	2		Выполнение вышивки простыми швами: шов шнурок, тамбурный и крестообразный.	
57-58.		Обработка краев изделия. Выполнение фестонов.	2		Обработка краев изделия и выполнение фестонов.	
59.		Вышивка «Калужская перевить» и габеленоплетение.	1		Знакомство с вышивкой «Калужская перевить» и габеленоплетение.	Знакомство с вышивкой «Калужская перевить» и габеленоплетение.

60.	Проектная деятельность 11 часов.	Что такое проектная деятельность.	1			Определять цель и задачи проектной деятельности.	
61.		Этапы творческого проекта.	1			Изучать этапы выполнения проекта	
62.		Конструкторский этап творческого проекта.	1			Работа над конструкцией создания изделия.	
63-64.		Технологический этап творческого проекта.	2			Выполняют технологическую карту изготовления изделия.	
65-66.		Экономический и экологический этапы проекта.	2			Проводят экономический расчет затрат на изделие.	
67.		Реклама и товарный знак.	1			Подготовить рекламный проект изделия	
68.		Оценка проекта по критериям.	1			Подготавливать электронную презентацию проекта.	
69-70.		Защита творческого проекта.	2			Проводят защиту творческого проекта.	

6 класс

№ п/п	Раздел программы количество часов	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения урока		Основные виды деятельности обучающихся	Региональный компонент
				По плану	фактически		
1.	Кулинария - 12 часов	ТБ с горячими жидкостями.	1			Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте и с горячими жидкостями.	
2.		Физиология питания. Понятия о микроорганизмах.	1			Изучают физиологию питания и виды микроорганизмов.	
3.		Методы определения свежести продуктов. Молоко и молочные	1			Различные методы и способы определения свежести пищевых продуктов. Определение	

		продукты.				качества пищевых продуктов	
4		Значение молока и молочных продуктов.	1			Приготовление молочных блюд	
5		Кулинарные блюда из творога. Технология их приготовления.	1			Приготовление сырников	
6		Крупы. Макароны и макаронные изделия	1			Знать виды круп, бобовых и макаронных изделий; - правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий	
7		Рыба. Рыбные блюда.	1			Знать способы разделки рыбы и способы тепловой обработки рыбы.	
8		Определение свежести рыбы. Морепродукты. Консервы.	1			Оценивать качество готовых блюд. Готовить рыбные блюда; определять качество рыбы; готовность рыбных блюд	
9		Сервировка стола. Правила этикета.	1			Сервировать стол к завтраку. Сложение салфеток различными способами.	
10		Полотенца Калужского края	1			Знакомятся с видами орнамента на полотенцах Калужского края.	Знакомятся с видами орнамента на полотенцах Калужского края.
11		Приготовление блюд в походных условиях. Расчет кол-ва продуктов.	1			Расчет количества и состав продуктов для похода.	
12		Первая помощь при пищевых отравлениях	1			Изучают способы оказания первой помощи при пищевых отравлениях.	
13	Материаловедение – 4 часа	Натуральные волокна животного происхождения	1			Узнают процесс получения волокна. процесс получения натуральные ткани животного происхождения. Смесовые ткани.	
14		Пр. работа: Свойства тканей. шерсть, шелк.	1			Определяют свойства тканей и учатся их различать по внешним признакам.	
15		Ткацкие переплетения. Саржевое переплетение.	1			Изучают ткацкое саржевое переплетение.	
16		Пр.р. Прокладочные и клеевые	1			Знакомятся с различными видами	

		материалы.				прокладочных и клеевых материалов.	
17	Машинование – 4 часа	ТБ при работе на швейной машине	1			Знакомство со швейной машиной и ТБ работы на ней.	
18		Регулировка качества машинной строчки	1			Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани	
19		Замена иглы в швейной машине	1			Подбирать и устанавливать машинную иглу	
20		Чистка и смазка шв.машины	1			Учатся проводить чистку и смазку швейную машины.	
21.	Конструирование и моделирование швейного изделия. 6 часов	Ручное ткачество Боровского района.	1			Знакомятся с видом ручного ткачества Боровского района	Знакомятся с видом ручного ткачества Боровского района
22.		Мерки для построения чертежа юбки. Запись расчетов.	1			Снятие мерок необходимых для построения чертежа юбок	
23.		Украшение народной одежды Калужского края в разные эпохи.	1			Изучают способы украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.	Изучают способы украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.
24		Построение чертежа юбки в М 1:4	1			Построение основы чертежа в масштабе 1:4	
25.		Моделирование изделия.	1			Моделирование выбранного фасона юбки	
26.		Построение выкройки на размер учащегося.	1			Построение чертежа юбки в натуральную величину.	
27.	Технология изготовления швейных изделий 16 часов.	Особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.	1			Анализируют особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.	Анализируют особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.
28.		Особенности раскладки выкройки на ткани.	1			Подготовка ткани к раскрою — выполнять экономно раскладку выкройки на ткани. Раскрой ткани.	
29.		Раскрой изделия.	1			Раскрой изделия.	

30.		Копировальные стежки по деталям изделия.	1			Прокладывание копировальных стежков по деталям кроя.	
31-32.		Сметывание вытачек, рельефов и боковых швов.	2			Скалывание и сметывание деталей кроя	
33.		Проведение 1-й примерки и внесение изменений.	1			Проведение первой примерки и внесение изменений.	
34.		Исправление дефектов.	1			Исправление дефектов.	
35-36.		Стачивание и сутюживание вытачек или рельефов.	2			Стачивание деталей изделия	
37-38.		Обработка боковых швов. ВТО боковых швов.	2			Соединение деталей юбки и ВТО обработка срезов.	
39-40.		Обработка застежки и нижнего среза юбки.	2			Обработать застежку в боковом шве тесьмой-молнией. Обрабатывать нижний срез юбки ручным способом.	
41.		Обработка пояса дублирином.	1			Обработка пояса дублирином	
42.		Обработка верхнего среза юбки.	1			Обработка верхнего среза юбки	
43.		Особенности украшения народного костюма Калужского края.	1			Выполнение старинных разнообразных способов украшения народного костюма Калужского края.	Выполнение старинных разнообразных способов украшения народного костюма Калужского края.
44.	Рукоделие 12 часов.	Лоскутное шитье.	1			Знакомство с лоскутной техникой «Печворк»	
45.		Заготовка шаблонов.	1			Заготовка шаблонов для выполнения лоскутной композиции.	
46.		Народная текстильная кукла.	1			Знакомство с народной текстильной куклой и её значением для развития ребенка.	
47.		Раскрой ткани.	1			Раскрой ткани на отдельные элементы для изготовления изделия в лоскутной технике.	
48.		Сборка и отделка блоков.	1			Сборка и отделка блоков для выполнения статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.	

49-50		Соединение блоков.	2			Соединение блоков и создание композиции с изображением пейзажа для панно в технике «Печворк»	
51.		Мастера гобеленов Боровского района.	1			Знакомятся с работами Боровских мастеров по габеленоплетению.	Знакомятся с работами Боровских мастеров по габеленоплетению.
52.		Кузнечное мастерство в Боровске.	1			Знакомятся с историей развития кузнечного искусства в г.Боровске.	Знакомятся с историей развития кузнечного искусства в г.Боровске.
53-54.		Создание композиции «Кованка»	2			Выполняют коллективную работу по изготовлению композиции «Кованка»	
55-56.	Технология ведения дома 2 часа.	Уход за одеждой и обувью.	2			Уметь ухаживать за платьем, верхней одеждой, головными уборами, обувью, пользоваться химическими и природными средствами для выведения пятен с одежды и обуви и защиты одежды от моли и других насекомых	
57.	Электро техника 2 часа	Общие правила эксплуатации бытовых холодильников.	1			Разбирать, собирать, ремонтировать вилку и выключатель. Выполнять условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.	
58.		Пути экономии электроэнергии в быту.	1			Разбирать, собирать, ремонтировать вилку и выключатель. Выполнять условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.	
59.	Проектная деятельность 12 часов	Конструкторский этап творческого проекта.	1			Работа над проектом.	
60.		Технологический этап творческого проекта.	1			Работа над проектом.	
61-64.		Изготовление изделия им его отделка.	4			Изготовление проектного изделия.	
65-66.		Экономический и экологический этапы творческого проекта.	2			Выполнение творческого проекта. Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	
67.		Реклама и товарный знак	1			Подготовка рекламного проспекта изделия.	

		изделия.					
68.		Критерии оценки творческого проекта.	1			Проводят анализ своей работы по созданию творческого проекта.	
69-70.		Защита творческого проекта.	2			Защита творческого проекта	

7 класс

№ п/п	Раздел программы количество часов	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения урока		Основные виды деятельности обучающихся	Региональный компонент
				По плану	фактически		
1.	Кулинария – 10 часов	ТБ при работе с горячей жидкостью.	1			Повторяют правила поведения в мастерской и изучают ТБ при работе с горячими жидкостями, учатся составлять меню.	
2.		Физиология питания. Понятие о микроорганизмах	1			Изучают различные методы и способы определения свежести пищевых продуктов.	
3.		Виды теста.	1			Знакомятся с различными видами теста.	
4.		Изделия из теста.	1			Знакомятся с различными видами изделий из теста.	
5.		Состав теста для вареников и блинов.	1			Знакомятся с составом теста для вареников.	
6.		Способы приготовления вареников и блинов.	1			Изучают различные способы приготовления вареников и блинов.	
7.		Виды дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста.	1			Изучают виды дрожжевого теста и разновидности изделий из него.	
8.		Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление десертов.	1			Знакомятся с технологией приготовления холодных десертов и сладких блюд.	
9.		Консервация плодов и ягод. Методы консервирования.	1			Изучают способы хранения и консервации плодов и ягод.	

10.		Сервировка стола к обеду.	1			Учатся сервировать стол к обеду, правилам расстановки блюд на столе, изучают правила этикета.	
11.	Материаловедение 4 часа	Химические волокна. Свойства тканей из химических волокон.	1			Знакомятся с получением химических волокон, технологией их производства и применения.	
12.		Натур. красители для пряжи и ткани используемые в Калужском крае.	1			Узнают и анализируют какие красители для пряжи и ткани использовались в Калужском крае в прошлое и настоящее время.	Узнают и анализируют красители для пряжи и ткани используемые в Калужском крае в прошлое и настоящее время.
13.		Фабрики Калужского края 19-20 в. по производству ткани и отделочных материалов.	1			Знакомятся с историей производства ткани и отделочных материалов в Калужском крае в 19-20 веках.	Знакомятся с историей производства ткани и отделочных материалов в Калужском крае в 19-20 веках.
14.		Определение волокнистого состава тканей и их свойства.	1			Проводят практические исследования по определению волокнистого состава тканей из химических волокон их свойствам.	
15.	Машиноведение 4 часа	Образование челночного стежка.	1			Знакомятся с принципом работы челночного устройства швейной машины.	
16.		Приспособления малой механизации.	1			Знакомятся и изучают возможности выполнения различных операций на швейной машине.	
17-18.		Практическая работа с применением средств малой механизации.	2			Выполняют обмётывание петли на швейной машине.	
19.	Конструирование и моделирование швейного	Влияние городского быта на особенности Калужского костюма.	1			Знакомятся с изменением фасона в деталях Калужского костюма и влиянием на него городского быта.	Знакомятся с изменением фасона в деталях Калужского костюма и влиянием на него городского быта.

20.		ТБ при работе с ножницами. История создание одежды.	1			Повторяют ТБ при работе с ножницами. Узнают краткие сведения из истории одежды.	
21.		Снятие мерок и запись расчетов для построения чертежа основы.	1			Проводят снятие мерок: обхват груди, обхват плеча, длина спины до тали. Профессия модельер, конструктор.	
22- 23.		Построение чертежа изделия в М 1:4	2			Производят расчётов для построени чертежа изделия в М 1:4.	
24- 25.		Построение выкройки на размер учащейся.	2			Выполняют построение основы чертежа плечевого изделия в натуральную величину по своим меркам.	
26.		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1			Знакомятся с методами моделирования плечевого изделия. Выполняют моделирование плечевого изделия по своему эскизу	
27.		Особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.	1			Изучают особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.	Изучают особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых лет.
28.	Технология изготовления швейного изделия 15 часов.	ТБ с колющими и режущими предметами.	1			Повторяют правила ТБ с колющими и режущими предметами.	
29.		Раскладка и обмеловка выкроек на ткани.	1			Изучают как произвести декатировку и обмеловку ткани.	
30.		Раскрой изделия	1			Выполняют выкраивание деталей плечевого изделия.	
31.		Копировальные стежки по деталям изделия.	1			Выполняют прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	
32.		Сметывание изделия.	1			Выполняют обработка деталей кроя	
33.		Обработка деталей кроя.	2			Выполняют скалывание и сметывание	

34.					деталей кроя	
35.		Проведение 1-й примерки.	1		Проведение примерки, исправление дефектов	
36.		Внесение изменений, исправление дефектов.	1		Вносят изменения и проводят исправление ошибок и дефектов.	
37-38.		Обработка плечевых и боковых швов.	2		Выполняют обработку плечевых и боковых швов.	
39-40.		Обработка кокетки и подкройной обтачки..	2		Выполняют обработку кокетки и подкройной обтачки.	
41-42.		Обработка рукавов. ВТО изделия.	2		Выполняют обработку рукавов. Проводят ВТО изделия.	
43.	Рукоделие 10 часов	Украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.	1		Знакомятся с особенностями и индивидуальностью украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.	Знакомятся с особенностями и индивидуальностью украшения народной одежды Калужского края в разные эпохи.
44.		ТБ и история вязания крючком. Инструменты и материалы.	1		Краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания. Ознакомить с инструментами для вязания и видами пряжи, с правилами организации рабочего места. Подбор крючка и ниток для вязания	
45.		Современные виды рукоделия в Калужской области.	1		Знакомятся с современными видами рукоделия в Калужской области.	Знакомятся с современными видами рукоделия в Калужской области.
46.		Выполнение воздушной петли.	1		Выполняют воздушные петли. Изучают условные обозначения схем при вязании крючком.	
47-48.		Выполнение столбика без накида.	2		Выполняют столбики без накида.	
49.		Вязание по кругу.	1		Выполняют вязание по кругу	
50.		Вязание кошелька	2		Выполняют изготовление вязанного кошелька.	

51.							
52.		Украшение свадебного костюма конца 19 века в Калужском крае.	1			Знакомятся с особенностями украшения национального свадебного костюма Калужского края конца 19 века.	Знакомятся с особенностями украшения национального свадебного костюма Калужского края конца 19 века.
53-54.	Технология ведения дома 4 часа	Выбор и уход за комнатными растениями.	2			Изучают правила ухода за комнатными растениями.	
55-56.		Оформление интерьера комнатными растениями.	2			Знакомятся с ролью комнатных растений в интерьере помещения, а также изучают разновидности комнатных растений. Выполняют эскиз «Комнатные растения в интерьере жилой комнаты».	
57-58.	Электротехнические работы 2 часа	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2			Учатся разбирать, собирать, ремонтировать вилку и выключатель. Учатся читать условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.	
59.	Проектная деятельность 12 часов	Праздничные головные уборы Калужского края	1			Знакомятся с разнообразием и отличительными чертами праздничных головных уборов Калужского края.	Знакомятся с разнообразием и отличительными чертами праздничных головных уборов Калужского края.
60.		Организационно-подготовительный этап творческого проекта.	1			Определяют цель и задачи творческого проекта. Выполняют подготовительный этап творческого проекта.	
61.		Конструкторский этап творческого проекта.	1			Выполняют конструкторский этап творческого проекта.	
62.		Технологическая карты проектного изделия.	1			Разрабатывают технологическую карту проектного изделия. Изготавливают проектное	

						изделие.	
63-64.		Оформление проектного изделия.	2			Изготавливают проектное изделие и выполняют его оформление.	
65-66.		Экономическое и экологическое обоснование проекта	2			Произвести экономический расчет затрат на выполненное изделие.	
67-68.		Реклама и товарный знак проектного изделия.	2			Подготовить рекламный проект изделия и разработать товарный знак.	
69-70.		Защита творческого проекта.	2			Подготавливать электронную презентацию творческого проекта и провести его защиту.	

8 класс

№ п/п	Раздел программы количество часов	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения урока		Основные виды деятельности обучающихся	Региональный компонент
				По плану	Фактически		
1.	Кулинария – 4 часа	ТБ при работе на кухне. Физиология питания. Калорийность блюд.	1			Повторяют ТБ при работе на кухне. Изучают физиологию питания, проводят расчет калорийности блюд	
2.		Блюда из птицы. Блюда национальной кухни.	1			Знакомятся с разнообразием блюд из птицы и особенностями национальной кухни.	
3.		Сервировка стола к обеду. Керамика в Боровском районе.	1			Выполняют сервировку стола к обеду. Изучают историю появления керамики в Боровском районе.	Изучают историю появления керамики в Боровском районе.
4.		Консервирование плодов и ягод. Упаковка пищевых продуктов.	1			Изучают способы консервирования плодов и ягод. Изучают возможные способы упаковки пищевых продуктов.	
5.	Конс	Русский костюм Калужской	1			Консервирование плодов и ягод	Знакомятся с

		области.					особенностями русского костюма Калужской области.
6.		Снятие мерок для построения основы.	1			Выполняют снятие мерок для построения чертежа основы швейного изделия.	
7.		Запись расчетов для построения основы.	1			Выполняют запись расчетов для построения чертежа основы швейного изделия.	
8-9.		Построение чертежа основы в М 1:4.	2			Выполняют построение чертежа основы в масштабе 1:4	
10.		Построение чертежа на размер учащейся	1			Выполняют построение чертежа основы в натуральную величину	
11.		Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1			Выполняют моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	
12.		Моделирование втачного рукава.	1			Выполняют моделирование втачного одношовного рукава	
13.	Технология изготовления плечевого изделия 11 часов	Особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых времен.	1			Изучают особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых времен.	Изучают особенности покроя женской одежды Калужского края прошлых времен.
14.		Раскрой изделия.	1			Выполняют раскрой швейного изделия.	
15.		Влияние городского быта на особенности Калужского костюма.	1			Анализируют влияние городского быта на особенности Калужского костюма.	Анализируют влияние городского быта на особенности Калужского костюма.
16.		Сметывание деталей кроя.	1			Выполняют сметывание деталей кроя.	
17.		Проведение примерки и внесение изменений.	1			Проводят примерку изделия и вносят исправления и изменения в конструкцию.	
18.		Обработка плечевых и боковых швов.	1			Выполняют обработку плечевых и боковых швов.	
19.		Выкраивание подбортов и приметывание их к изделию.	1			Выполняют выкраивание подбортов и их приметывание к изделию.	
20.		Особенности украшения народного костюма Калужского края.	1			Знакомятся с особенностями украшения народного костюма Калужского края.	Знакомятся с особенностями украшения народного костюма Калужского края.

21.		Вметывание и встрачивание воротника в горловину.	1			Выполняют вметывание и встрачивание воротника в горловину и окончательную отделку изделия.	
22.		Украшение изделия вышивкой «Калужская перевить»	1			Знакомятся с калужской вышивкой «Перевить» и выполняют элементы в этой технике.	Знакомятся с калужской вышивкой «Перевить» и выполняют элементы в этой технике.
23.		Вметывание и встрачивание рукавов. ВТО изделия.	1			Выполняют вметывание и встрачивание рукавов и ВТО готового изделия.	
24.	Рукоделие 3 часа	Современные виды рукоделия в Калужском крае.	1			Знакомятся с разнообразием современных видов рукоделия, распространенных в Калужском крае.	Знакомятся с разнообразием современных видов рукоделия, распространенных в Калужском крае.
25.		Выполнение работ в технике валяния.	1			Знакомятся с техникой «Валяние» и выполняют работу в этой технике.	
26.		Калужская народная текстильная кукла.	1			Знакомятся с разновидностями калужской народной куклы.	Знакомятся с разновидностями калужской народной куклы.
27.	Технология ведения дома 2 часа	Бюджет семьи планирование расходов.	1			Узнают из чего состоит бюджет семьи и как правильно планировать расходы.	
28.		Ремонт и отделка помещений. Уход за одеждой и обувью.	1			Изучают правила ремонта и отделки помещений различными материалами. Изучают правила ухода за одеждой и обувью.	
29.	Электротехнические работы 1 час	Бытовые электрообогреватели и источники света.	1			Анализируют бытовые электрообогреватели и источники света.	
30.	Современное	Сферы и отрасли современного производства	1			Изучают сферы и отрасли современного производства.	

31.	производство 2 часа	Классификация профессий.	1			Знакомятся с классификацией профессий.	
32.	Проектная деятельность 4 часа	Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта	1			Выбирают тему проекта. Выполняют сбор, изучение и обработку информации по теме проекта.	
33.		Составление технологической карты изделия. Реклама.	1			Выполняют составление технологической карты изделия, рекламу готового изделия.	
34.		Экологический и экономический этапы творческого проекта.	1			Дают обоснование экономическому и экологическому этапу творческого проекта.	
35.		Защита творческого проекта.	1			Выполняют защиту творческого проекта.	

Требования к уровню подготовки учащихся по итогам изучения предмета «Технология. Обслуживающий труд»

Обще технологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать:

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь:

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами,

машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать:

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь:

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать:

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Электротехнические работы**Знать/понимать:**

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; правила оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.

Уметь:

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В; оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током.

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

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Технологии ведения дома

Знать/понимать:

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные правила ухода за одеждой, обувью, комнатными растениями; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств;

Уметь:

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; осуществлять мелкий ремонт одежды и обуви; ухаживать за комнатными растениями.

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

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Черчение и графика

Знать/понимать:

технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь:

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать:

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь:

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Характеристика контрольно-измерительных материалов.

Систематический учёт знаний, умений и навыков обучающихся является неотъемлемой частью всего учебного процесса в общеобразовательной школе. Он проводится в целях проверки уровня достигнутых обязательных результатов обучения и прочности формирования умений и навыков.

Актуальным сегодня становится диагностический контроль, где тест является хотя и сравнительно новым методом проверки результатов обучения, но обладает явными преимуществами перед другими методами и формами:

1. Научная обоснованность самого теста, позволяющая получать объективные оценки уровня подготовленности учащихся.
2. Технологичность тестовых методов.
3. Точность измерений.
4. Наличие одинаковых для всех пользователей правил проведения педагогического контроля и адекватной интерпретации тестовых результатов.

5. Сочетаемость тестовой технологии с другими современными образовательными технологиями.

Назначение КИМ – определение уровня сформированности учебных умений (воспринимать и выполнять учебную задачу, контролировать и корректировать собственные действия по ходу выполнения задания) и практических навыков учащихся по русскому языку за курс начальной школы. Учесть полученные результаты при составлении рабочих программ и планов коррекционной работы.

1. Итоговый мониторинг по технологии 5 класс девочки (Приложение №1)
2. Итоговый мониторинг по технологии 6 класс девочки (Приложение №2)
3. Итоговый мониторинг по технологии 7 класс девочки (Приложение №3)
4. Итоговый мониторинг по технологии 8 класс девочки (Приложение №4)