

Приложение 18
к ООП ООО МАОУ СОШ №87
Утверждено приказом от 31.08.2019 г №145/1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебного предмета «Технология»

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Метапредметные результаты

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

Межпредметные понятия

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

При изучении учебных предметов обучающиеся усовершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

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

- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

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

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

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий:

регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

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

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

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

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

-сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая;
- объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлектировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение.

Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;

Преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

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

Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации

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

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

Обучающийся сможет:

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

Предметные результаты

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

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

свойствами; проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

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

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

5 класс:

- Распознавать материалы по внешнему виду, определять свойства различных материалов, называть место применения этих материалов в производстве и быту.
- Читать графическую документацию в виде эскизов, уметь составлять простейшие эскизы, используя пространственное мышление.
- Организовывать рабочее место, правильно располагая орудия труда (инструмент) и приспособления для ручной работы в зависимости от предполагаемой работы.
- Выполнять измерения с помощью метрической линейки, уметь переводить все размеры в миллиметры.
- Выполнять работу ручными инструментами для ручной обработки древесины и металла, знать их название, назначение и устройство.
- Разрабатывать последовательность действий при изготовлении простейших деталей и их соединении в простейшие конструкции.
- Изготавливать детали по техническим рисункам, выполняя последовательность действия, предусмотренную технологией.
- Осознавать различия между заготовкой и готовым изделием, понимать понятия припуск, уметь размечать заготовки.
- Различать по материалу, технике исполнения современные виды декоративно-прикладного искусства.
- Создавать простейшие изделия декоративно-прикладного искусства, используя умения работы лобзиком и выжигания по дереву.
- Сформировать основные понятия о домашнем хозяйстве.
- Соблюдать и понимать правила безопасного труда при выполнении практических работ на уроках технологии.
- Сформировать умение продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом в малых группах.
- Владеть правилами культуры труда на рабочем месте.
- Понимать роль труда в жизни общества.

6 класс:

- Понимать структуру лесной и деревообрабатывающей промышленности, ее роль в современном обществе и ее влияние на окружающую среду.
- Читать графическую документацию в виде чертежей, знать технологические понятия конструкторской документации.
- Овладеть умениями конструирования и моделирования изделий из древесины.
- Создавать конструкции средней сложности, используя различные способы соединения отдельных деталей.
- Сформировать понятия машин и механизмов, используя оборудование мастерской и личный опыт обучающихся.
- Получить умение работы на токарном станке по обработке древесины.
- Называть традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов.
- Уметь пользоваться штангенциркулем при измерении цилиндрических изделий.
- Создавать простые изделия из металла, используя инструменты для ручной обработки.

- Овладеть понятиями ремонтно-отделочных работ.
- Уметь анализировать свойства объекта при проектировании и изготовлении изделия.
- Пользоваться информационными технологиями при выполнении отдельных этапов проектирования.
- Развить умение продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом в малых и средних группах.
- Формулировать, соблюдать и понимать правила безопасного труда при выполнении практических работ на уроках технологии.
- Понимать роль труда в жизни семьи и общества.

7 класс:

- Понимать роль современных технологий в развитии общества.
- Пользоваться знаниями о физико-механических свойствах конструкционных материалов при выборе заготовки для изготовления различных изделий.
- Выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов, уметь составлять технологическую карту.
- Уметь затачивать и настраивать ручные инструменты для обработки металла и древесины.
- Закрепить навыки работы инструментом при ручной обработке древесины и металла.
- Создавать конструкции средней сложности, используя различные способы соединения отдельных деталей из различных конструкционных материалов.
- Получить умение создавать изделия различной конфигурации, используя приемы работы на станках.
- Формировать навыки художественной обработки древесины при проектировании и изготовлении поделок.
- Освоить умение художественной обработки металла.
- Выполнять простейшие действия при ремонтно-отделочных работах.
- Создавать творческий проект.
- Развивать умение продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом в малых и средних группах.
- Формулировать, соблюдать и понимать правила безопасного труда при выполнении практических работ на уроках технологии.
- Понимать роль труда в жизни семьи, общества и государства.

8 класс:

- Выявлять роль технологии в ведении домашнего хозяйства и семейной экономики.
- Анализировать и планировать бюджет семьи.
- Уметь рационально вести домашнее хозяйство.
- Знать технологии выполнения ремонтно-отделочных работ, уметь выполнять основные их виды.

- Владеть правилами безопасной эксплуатации электроустановок и электробезопасности при выполнении электротехнических работ.
- Получить умение выполнения простейших электротехнических работ при сборке простых электрических схем.
- Анализировать структуру предприятий и профессиональное разделение труда по профессиям.
- Уметь ориентироваться в выборе профессий по сферам производства.
- Закрепить навыки проектной деятельности на всех этапах создания проекта.
- Развить умение продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом в малых и средних группах.
- Формулировать, соблюдать и понимать правила безопасного труда при выполнении практических работ на уроках технологии.
- Понимать роль труда в жизни семьи и общества.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (направление «Индустриальные технологии»)

5 класс

Введение.

Вводный инструктаж по технике безопасности.

Творческий проект. Этапы выполнения творческого проекта.

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы.

Графическое изображение деталей и изделий.

Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины.

Организация рабочего места для столярных работ.

Разработка последовательности изготовления деталей.

Разметка заготовок из древесины.

Пиление заготовок из древесины.

Строгание заготовок из древесины.

Сверление отверстий в деталях из древесины.

Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, саморезов.

Соединение деталей из древесины клеем.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Зачистка изделий из древесины.

Выпиливание лобзиком.

Выжигание по дереву.

Отделка изделий из древесины выжиганием.

Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов.

Понятие о машине и механизме.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.

Тонколистовой металл и проволока.

Рабочее место для ручной обработки металлов.

Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.

Графическое изображение изделий из металлов и искусственных материалов.

Технология изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Творческий проект «Подставка для рисования».

Технологии домашнего хозяйства.

Интерьер жилого помещения.

Технологии ухода за жилым помещением, одеждой и обувью.

Разработка технологии изготовления полезных для дома вещей.

Исследовательская и созидательная деятельность (заключительная часть).

Защита проекта.

6 класс

Вводный урок.

Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.

Технология создания изделий из древесины. Элементы машиноведения.

Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины.

Пороки древесины.

Производство и применение пиломатериалов.

Охрана природы в лесной и деревообрабатывающей промышленности.

Чертеж детали. Сборочный чертеж.

Основы конструирования и моделирования изделия из древесины.

Соединение брусков.

Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом.

Составные части машин.

Устройство токарного станка для точения древесины.

Технология точения древесины на токарном станке.

Декоративно-прикладное творчество.

Художественная обработка изделий из древесины.

Защитная и декоративная отделка изделий из древесины.

Отделка металлических изделий.

Технология создания изделий из металлов. Элементы машиноведения.

Свойства черных и цветных металлов.

Сортовой прокат. Чертежи деталей из сортового проката.

Разметка заготовки. Измерение размеров деталей штангенциркулем.

Изготовление изделий из сортового проката.

Резание металла слесарной ножовкой.

Рубка металла.

Опиливание заготовок из сортового проката.

Ремонтно-отделочные, санитарно-технические работы.

Закрепление настенных предметов. Установка форточек, оконных и дверных петель.

Устройство и установка дверных замков.

Простейший ремонт сантехнического оборудования.

Основы технологии штукатурных работ.

Проектирование и изготовление изделий.

Техническая эстетика изделий.

Основные требования к проектированию изделий. Элементы конструирования.

Разработка творческого проекта.

Выбор и оформление творческого проекта.

7 класс

Вводное занятие.

Вводное занятие инструктаж по охране труда.

Технология создания изделий из древесины. Элементы машиноведения.

Физико-механические свойства древесины.

Конструкторская и технологическая документация. Технологический процесс изготовления деталей.

Заточка дереворежущих инструментов.

Настройка рубанков, фуганков и шерхебелей.

Отклонения и допуски на размеры деталей.

Шиповые столярные соединения. Разметка и изготовление шипов и проушин.

Соединение деталей шкантами и шурупами в нагель.

Точение конических и фасонных деталей.

Точение декоративных изделий из древесины. Профессии и специальности рабочих, занятых в деревообрабатывающей промышленности.

Мозаика на изделиях из древесины. Технология изготовления мозаичных наборов.

Технология создания изделий из металлов. Элементы машиноведения.

Классификация сталей. Термическая обработка стали.

Чертежи деталей, изготовленных на токарном и фрезерном станках.

Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6.

Технология токарных работ по металлу.

Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка НГФ-110Ш.

Нарезание наружной и внутренней резьбы.

Декоративно-прикладное творчество.

Художественная обработка металла (теснение по фольге).

Художественная обработка металла (ажурная скульптура).

Художественная обработка металла (мозаика с металлическим контуром).

Художественная обработка металла (басма).

Художественная обработка металла (пропиленный металл).

Художественная обработка металла (чеканка на резиновой подкладке).

Ремонтно-отделочные работы.

Основы технологии оклейки помещений обоями.

Основные технологии малярных работ.

Основы технологии плиточных работ.

Проектирование и изготовление изделий.

Творческий проект.

8 класс.

Вводное занятие.

Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.

Семейная экономика.

Семья, как экономическая ячейка общества.

Предпринимательство в семье.

Потребности семьи.

Информация о товарах. Торговые символы, этикетки, штрихкод.

Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.

Расходы на питание.

Сбережения. Личный бюджет.

Экономика приусадебного (дачного) участка.

Семейная экономика (завершение изучения темы).

Ремонтно-отделочные работы.

Как строят дом. Ремонт оконных и дверных блоков.

Технология установки врезного замка.

Утепление дверей и окон. Технология обивки двери. Технология утепления окна.

Ручные инструменты.

Безопасность ручных работ.

Электротехнические работы.

Электрическая энергия – основа современного технического процесса. Электрический ток и его использование.

Принципиальные и монтажные электрические схемы.

Параметры потребителей электроэнергии. Параметры источника электроэнергии.

Электрические измерительные приборы. Вольтметр, амперметр, омметр.

Электробезопасность на уроках технологии. Организация рабочего места для электротехнических работ.

Электрические провода, виды проводов.

Монтаж электрической цепи.

Электромагниты и их применение.

Электроосветительные приборы. Лампа накаливания. Регулировка освещенности.

Люминесцентное и неоновое освещение. Люминесцентные лампы. Неоновые лампы.

Бытовые электронагревательные приборы. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Двигатели постоянного тока. Электроэнергетика будущего.

Творческий проект.

Изготовление изделия (творческий проект).

Проектирование – как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность операций проектирования.

Основные требования к проектированию изделий.

Экономические расчеты. Затраты на электроэнергию.

Варианты творческих проектов. Выбор материалов для изготовления проектируемого изделия.

Изготовление учебной технологической карты. Организация рабочего места.

Выполнение технологических операций.

Изготовление светильника с самодельными элементами.

Содержание учебного предмета (направление «Технологии ведения дома»)

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей МАОУ СОШ №87, г.Нижний Тагил, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема лабораторно-практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Темы лабораторно – практических работ.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практических работ:

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических работ:

Обработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Темы лабораторно-практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 3. Вышивание.

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: «вперед иголку»; «назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов.

Способы закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания.

Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.

Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

«Растение в интерьере жилого дома»

«Приготовление воскресного обеда»

«Наряд для семейного обеда»

«Вяжем аксессуары крючком и спицами»

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Тема лабораторно-практической работы

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса

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

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Темы лабораторно-практических работ

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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

Тема лабораторно-практической работы

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

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

Тема лабораторно-практической работы

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Тема 4. Раскрой плечевой одежды

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Темы лабораторно-практических работ

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Тема 5. Швейная машина

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Темы лабораторно-практических работ

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

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Тема лабораторно-практической работы

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель

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

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема 4. Вязание цветных узоров.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема лабораторно-практической работы

Разработка схемы жаккардового узора.

3. Учебно-тематический план ТЕХНОЛОГИЯ 5 КЛАСС (направление «Индустриальные технологии»)

Технология как дисциплина и как наука. Цели и задачи изучения предмета. Определение творческого проекта. Древесина. Породы древесины и древесные материалы. Распознавание древесины и древесных материалов. Эскиз, технический рисунок, чертеж изделий из древесины. Устройство и назначение столярных инструментов. Организация рабочих мест для столярных работ. Последовательность изготовления деталей (операции). Разметочные инструменты, правила разметки. Устройство и назначение инструментов для ручной обработки древесины. Сборка изделий, инструменты и материалы для сборки изделий из древесины. Технология зачистки деталей. Устройство лобзика. Выпиливание изделий. Выжигатель: устройство, назначение, правила работы. Устройство и назначение машин и механизмов. Металлы, искусственные материалы. Ознакомление с образцами конструкционных материалов. Устройство и назначение инструментов для ручной обработки металла и проволоки. Графическое изображение конструктивных элементов деталей. Виды операций при изготовлении изделий из металлов и искусственных материалов. Разработка творческого проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Презентация проекта. Требования к интерьеру, предметы интерьера. Рациональное размещение мебели в комнатах различного назначения. Правила ухода за жилым помещением. Осваивание технологии ухода за обувью, правил хранения, чистки и стирки одежды. Оформление проектных материалов.

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов	Из них		
			теория	практика	контроль
1	Введение	1	1	-	-
2	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	22	10	12	1
3	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	10	4	6	-
4	Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов	2	2	-	-

5	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	18	8	9	1
6	Исследовательская и созидательная деятельность	9	3	5	1
7	Технологии домашнего хозяйства	8	8	-	-
Итого:		70	35	32	3

6 КЛАСС

Правила безопасной работы в мастерской. Структура лесной промышленности. Виды лесоматериалов и область их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины. Пороки древесины: природные и технологические. Технология производства пиломатериалов. Влияние технологии заготовки на окружающую среду и здоровье человека. Охрана природы в России. Графическое изображение деталей призматической и цилиндрической форм. Конструктивные элементы деталей. Основные сведения о видах проекции деталей на чертеж. Общие сведения о конструировании, ее этапы. Требования, учитываемые при конструировании. Виды соединений брусков. Последовательность выполнения соединений брусков различными способами. Технология изготовления деталей цилиндрической и конической форм ручным инструментом. Визуальный и инструментальный контроль качества. Технологические машины. Составные части машин. Виды зубчатых передач. Условные графические обозначения на кинематических схемах. Назначение и устройство токарного станка. Виды операций, выполняемые на станке. Правила безопасной работы на станке. Подготовка заготовок к точению. Приемы работы на токарном станке. Контроль качества выполняемых операций. Устранение выявленных дефектов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов. Художественная резьба, виды орнаментов. Инструменты и приемы для ручной и художественной резьбы. Виды защитной и декоративной отделки изделий из древесины. Металлы и сплавы, область их применения, свойства. Влияние технологии обработки металлов на окружающую среду и здоровье человека. Понятие о процессе обработки металлов, виды сортового проката, графическое изображение деталей из сортового проката. Разметка заготовок из металла, экономичность разметки. Назначение и устройство штангенциркуля. Профессии, связанные с обработкой металла. Приемы резания, рубки, опиливания при обработке металла ручными инструментами. Ремонтно-строительные работы в жилых помещениях и инструменты для выполнения этих работ. Виды сантехнического оборудования. Технология ремонта водопроводного крана-смесителя. Виды и назначение штукатурных работ, технология мелкого ремонта штукатурки. Техническая эстетика. Понятие золотого сечения. Требования, предъявляемые при проектировании изделий. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Виды проектной документации.

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов	Из них		
			теория	практика	контроль
1	Введение	1	1	-	-
2	Технологии создания изделий из древесины. Элементы машиноведения	24	10	13	1

3	Декоративно-прикладное творчество	4	2	2	-
4	Технологии создания изделий из металлов. Элементы машиноведения	16	8	8	-
5	Декоративно-прикладное творчество из металла	2	1	1	

6	Ремонтно-отделочные, санитарно-технические работы	8	3	4	1
7	Проектирование и изготовление изделий	15	6	8	1
Итого:		70	31	36	3

7 КЛАСС

Правила безопасного поведения в столярной мастерской. Основные свойства древесины, определение ее плотности и влажности. Правила сушки и хранения древесины. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКДиЕСТД). Конструкторская документация. Технологическая карта. Требования к заточке инструментов. Правила заточки. Устройство инструментов для строгания древесины. Расчет отклонений и допусков на размеры вала и отверстия. Шиповые соединения, их элементы и конструктивные особенности. Виды соединений деталей из дерева. Сборка деталей шкантами, шурупами в нагель. Устройство токарного станка и приемы работы на нем. Технология изготовления конических и фасонных деталей из древесины. Художественное точение как вид художественной обработки древесины. Мозаика, как вид художественной обработки древесины. Способы выполнения мозаики на изделиях из дерева, виды узоров. Металлы и сплавы. Виды стили и их свойства. Термообработка стали. Графическое изображение деталей цилиндрической формы. Сечения и разрезы. Токарно-винторезный станок ТВ-6: устройство, назначение. Профессия – токарь. Организация рабочего места токаря. Основные операции токарной обработки и особенности их выполнения. Токарный резец. ТБ при работе на станке. Виды фрезерных работ. ТБ при фрезерных работах. Ручные инструменты и приспособления для нарезания резьбы на стержнях и в отверстиях. Нарезание резьбы на станке и ручным способом. Фольга и ее свойства. Ручное теснение. Виды проволоки и область ее применения. Приемы изготовления скульптуры из металлической проволоки. Басма. Способы изготовления матрицы. История развития художественной обработки листового металла. Чеканка, технология чеканки. Назначение и виды обоев. Технология оклеивания обоями. Общие сведения о малярных и лакокрасочных материалах. Технология проведения малярных работ. Технология, инструменты и приспособления для плиточных работ. Тематика творческих проектов. Эвристические методы поиска новых решений. Методы определения себестоимости изделия. Способы проведения презентации проектов.

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов	Из них		
			теория	практика	контроль
1	Введение	1	1	-	-
2	Технологии создания изделий из	21	10	10	1

	древесины. Элементы машиноведения				
3	Технологии создания изделий из металлов. Элементы машиноведения	16	8	8	-
4	Декоративно-прикладное творчество	12	6	6	-
5	Ремонтно-отделочные работы	5	3	2	-
6	Проектирование и изготовление изделий	15	5	9	1
	Итого:	70	33	35	2

8 КЛАСС

Семья, ее функции. Потребности семьи, пути их удовлетворения. Предпринимательская деятельность и ее виды. Связи семьи с государственными учреждениями, частными фирмами. Основные потребности семьи. Источники информации о товарах. Задачи сертификации, виды сертификатов. Штриховое кодирование и его функции. Значение штрихкода. Разработка этикетки на предполагаемый товар. Структура бюджета семьи. Ведение учета. Основы рационального питания. Распределение расходов на питание. Способы сбережения средств. Структура личного бюджета школьника. Значение приусадебного участка в семейном бюджете. Варианты использования приусадебного участка. Простейшие работы по ремонту оконных и дверных блоков. Разновидности замков. Технологии установки дверного замка. Материалы, применяющиеся для утепления дверей и окон. Способы утепления дверей и окон. Стойкость инструмента, работоспособность. Конструкция инструментов и ее совершенствование. Инструментальщики. Правила безопасности и необходимость их соблюдения в быту, при работе по дому. Культура труда. Электроэнергия – основа современного технического прогресса. Типы электростанций, гальванических элементов. Изображение электрических схем. Принципиальная электрическая схема. Элементы электрической цепи. Монтажная схема. Нагрузка электрической энергии. Электрическое сопротивление. Мощность тока. Электродвижущая сила. Устройство и назначение вольтметра, амперметра, омметра. Правила пользования электроизмерительными приборами. Сборка электрической цепи с элементами управления и защитой. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Паяние. Паяльник, его устройство. Принцип действия и область применения электромагнитов. Электромагнитное реле. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы, конструкция. Светильники. Регулировка освещенности. Правила безопасности пользования электроосветительными приборами. Принцип действия бытовых нагревательных приборов. Применение электродвигателей в быту. Общие представления о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока. Виды проектов: технические, социальные, экономические, военные, педагогические, художественные и др. Логические операции проектирования. Этапы творческого проекта.

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов	Из них		
			теория	практика	контроль
1	Введение	1	1	-	-
2	Семейная экономика	15	10	4	1

3	Ремонтно-отделочные работы	19	10	8	1
4	Электротехнические работы	20	9	10	1
5	Творческий проект	15	5	10	1
	Итого:	70	35	32	4

**Тематическое планирование
(направление «Технологии ведения дома»)**

Разделы и темы программы	Примерная программа				Рабочая программа				Дата
	Количество часов по классам				Количество часов по классам				
	5	6	7	8	5	6	7	8	
Технологии домашнего хозяйства (11 ч)	2	3	2	4	2	3	2	4	
	2	-	-	-	2	-	-	-	
1. Интерьер кухни, столовой	-	1	-	-	-	1	-	-	
2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-	-	2	-	-	
3. Комнатные растения в интерьере	-	-	1	-	-	-	2	-	
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	1	1	-	-	1	-	
	-	-	-	2	-	-	-	2	
	-	-	-	2	-	-	-	2	
5. Гигиена жилища									
6. Экология жилища									
7. Водоснабжение и канализация в доме									
Электротехника (14 ч)	1	-	1	12	1	-	1	12	
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6	1	-	1	6	
2. Электромонтажные и сборочные работы	-	-	-	4	-	-	-	4	
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2	-	-	-	2	
Кулинария (33 ч)	14	14	6	-	14	14	5	-	
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-	1	-	-	-	
	1	-	-	-	1	-	-	-	
2. Физиология питания	2	-	-	-	2	-	-	-	
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-	2	-	-	-	
	4	-	-	-	4	-	-	-	
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-	2	-	-	-	
	-	2	-	-	-	2	-	-	
5. Блюда из овощей и фруктов	-	4	-	-	-	4	-	-	
6. Блюда из яиц	-	4	-	-	-	4	-	-	

7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	-	2	-	-	-	2	-	-	
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	2	-	-	-	2	-	-	
9. Блюда из мяса	-	-	1	-	-	-	1	-	
10.Блюда из птицы	-	-	2	-	-	-	1	-	
11.Заправочные супы	-	-	1	-	-	-	1	-	
12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	-	1	-	-	-	1	-	
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов									
14.Изделия из жидкого теста									
15.Виды теста и выпечки									
16.Сладости, десерты, напитки									
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет									
Создание изделий из текстильных материалов (62 ч)	24	24	8	-	27	27	8	-	
1. Свойства текстильных материалов	4	2	1	-	4	2	1	-	
2. Конструирование швейных изделий	4	4	1	-	4	4	1	-	
3. Моделирование швейных изделий	-	2	1	-	-	2	1	-	
4. Швейная машина	4	2	1	-	4	2	1	-	
5. Технология изготовления швейных изделий	12	15	4	-	15	17	4	-	
Художественные ремёсла (24 ч)	8	8	8	-	8	8	8	-	
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-	2	-	-	-	
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-	2	-	-	-	
3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-	4	-	-	-	
4. Вязание крючком	-	4	-	-	-	4	-	-	
5. Вязание спицами	-	4	-	-	-	4	-	-	
6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-	-	-	2	-	
7. Вышивание	-	-	6	-	-	-	6	-	
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6	-	-	-	6	
Бюджет семьи	-	-	-	6	-	-	-	6	
Современное производство и профессиональное	-	-	-	4	-	-	-	4	

самоопределение (4 ч)	-	-	-	2	-	-	-	3	
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2	-	-	-	2	
Профессиональное образование и профессиональная карьера									
Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)	21	21	10	8	18	18	10	8	
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8	18	18	10	8	
Всего: 210 ч	70	70	35	35	70	70	35	35	

№пп	Тема	Кол-во часов	Планируемые результаты	
			Метапредметные	Предметные
1	Вводное занятие.	7	<p>Познавательные: исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия.</p> <p>Коммуникативные: диалог, умение ставить вопросы, сотрудничество.</p>	<p><i>Знания:</i> о правилах техники безопасности и правилах их применения в мастерских.</p> <p><i>Умения:</i> применяют знания техники безопасности на практике.</p>
2	Кулинария	40	<p>Познавательные: сопоставляют, анализируют, выбирают способы решения задачи, умеют работать по алгоритму (плану, технологической карте), рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение.</p> <p>работают с графической информацией.</p> <p>Регулятивные: выполняют целеполагание, анализируют ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевую регуляцию, оценку и самооценку.</p> <p>Коммуникативные: ведут диалог, монолог, организуют учебное действие, умеют слушать и выступать</p>	<p><i>Знания:</i> о составлении меню на завтрак, обед, ужин; о столовых приборах и правилах пользования ими;</p> <p>о видах бутербродов и горячих напитков; о яйцах и их свойствах; о блюдах из овощей; о происхождении молока и молочных продуктов; о крупах, макаронных изделиях, бобовых, о технологии их приготовления; о значении хлеба и его ассортименте; о сроках хранения готовых блюд; о микроорганизмах, их полезных и вредных воздействиях на пищевые продукты; о способах определения свежести рыбы, мяса, птицы, о правилах приготовления блюд из них; о правилах поведения за столом; о требованиях,</p>

				<p>предъявляемых к качеству продуктов для выпечки изделий из разных видов теста; о требованиях к качеству посуды и инвентаря; оправилах чтения информации на этикетке упакованного товара</p> <p>Умения:</p> <p>составляют технологические карты приготовления бутербродов и горячих напитков, блюд из яиц и овощей, из молока и молочных продуктов, из круп, из макаронных изделий, из рыбы, мяса, птицы; <i>готовят сладкие напитки, десерты</i>; определяют подлинность товара по штриховому коду</p> <p>складывают тканевые и бумажные салфетки различными способами;</p> <p>сервируют стол; определяют качество пищевых продуктов; оказывают первую помощь при пищевых отравлениях, порезах</p>
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	128	<p>Познавательные: сопоставляют, анализируют, выбирают способы решения задачи, умеют работать по алгоритму (плану, технологической карте), работают с графической информацией.</p> <p>Регулятивные: выполняют целеполагание, анализируют ситуации и моделирование, планирование, рефлексию, волевую регуляцию,</p>	<p>Знания: о технологии производства тканей из натуральных волокон; о химических волокнах; о свойствах натуральных, искусственных, синтетических тканей; о технологии производства тканей из натуральных и химических волокон;</p>

			<p>оценку и самооценку.</p> <p>Коммуникативные: ведут диалог, монолог, организуют учебное сотрудничество</p>	<p>о классификации швейных машин; о машинных швах; о ручных швах; о снятии мерок; о построении чертежа фартука, юбки, плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, плечевого изделия с втачным рукавом; о раскрое и технологии изготовления швейных изделий; о видах вышивки; о приемах аппликации; о вязании крючком; об узлах макраме; о валянии из шерсти.</p> <p>Умения: выбирают материал в Интернете, работают с конспектом; определяют виды переплетений в ткани, состав тканей по их свойствам; подбирают ткань для изготовления швейного изделия; работают на швейной машине; выполняют ручные и машинные швы; строят чертежи швейных изделий; выполняют моделирование, раскрой и пошив фартука, юбки, плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, плечевого изделия с втачным рукавом; выполняют вышивку крестиком, простейшими вышивальными швами; вяжут крючком; плетут макраме; выполняют аппликацию; выполняют валяние из шерсти</p>
4	Творческие проектные работы	25	<p>Познавательные: сопоставляют, анализируют, умеют делать выводы. Регулятивные: выполняют целеполагание, анализируют ситуации и</p>	<p>Знания: об алгоритме учебного проектирования; о технологической последовательности изготовления</p>

			<p>моделирование, планирование, рефлекссию, волевую регуляцию,</p> <p>оценку и самооценку.</p> <p>Коммуникативные: ведут диалог, проявляют инициативу, ведут дискуссии, умеют сотрудничать, умеют слушать и выступать</p>	<p>творческих изделий; о видах и технологиях изготовления выбранного изделия для проекта; об алгоритме учебного проектирования; о технологической последовательности изготовления изделия; о выполнении компьютерной презентации; о правилах оформления проектной документации; о правилах защиты проекта.</p> <p>Умения: определяют проблему проекта, цель, задачи; планируют выполнение работы; разрабатывают и составляют технологическую последовательность выполнения проекта; анализируют результаты и качество выполненной работы; анализируют достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выполняют компьютерные презентации; оформляют проектную документацию; выступают с защитой проекта</p>
5	Технология ведения дома	6	<p>Регулятивные: принимают и сохраняют учебную задачу, выполняют самоконтроль выполнения задания,</p> <p>Познавательные: владеют методами чтения технологической и инструктивной информации; исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.</p>	<p>Знания: о правилах ремонта одежды, об уходе за одеждой и обувью; о требованиях к размещению комнатных растений в интерьере; о способах подбора и посадки декоративных комнатных растений; о правах потребителя и их</p> <p>защите, об определении бюджета семьи; о профессиях, связанных с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.</p>

			<p>Коммуникативные: выполняют оценку и самооценку учебной деятельности, ведут диалог, сотрудничают в процессе работы; умеют ставить вопросы</p>	<p>Умения:</p> <p>ремонтируют одежду; удаляют пятна; чистят обувь; подбирают декоративные комнатные растения под интерьер и ландшафтный дизайн; рационально планируют расходы на основе актуальных потребностей семьи, анализируют потребительские качества товаров и услуг; определяют экологическую безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.</p>
6	Электротехнические работы	3	<p>Регулятивные: умеют выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организуют рабочее место, соблюдают ТБ</p> <p>Познавательные: соблюдают правила техники безопасности (что можно делать и что опасно делать) при выполнении работ, осознают важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы</p> <p>Коммуникативные: умеют объяснять ошибки при выполнении практической работы</p>	<p>Знания: о правилах эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника; о видах и организации освещения в различных зонах жилого помещения; о правилах ТБ при использовании осветительных приборов; о требованиях к уровню освещения, типах и видах светильников и электронагревательных приборов; о приемах подбора бытовых электроприборов по их мощности</p> <p>Умения: выбирают освещение квартиры и пользуются осветительными и бытовыми приборами; сравнивают и анализируют потребление электроэнергии и силы света современных осветительных приборов; выполняют эскиз (план)</p>

				размещения светильников в жилом помещении с учетом всех требований.
7	Современное производство и профессиональное образование	1	<p>Познавательные: сопоставляют, анализируют, выбирают способы решения задачи, умеют делать выводы, прогнозируют, работают по алгоритму (плану), выполняют поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.</p> <p>Регулятивные: анализируют ситуации и моделирование, планируют, рефлексию, волевою регуляцию, оценку и самооценку.</p> <p>Коммуникативные: ведут диалог, организуют учебное сотрудничество</p>	<p>Знания: о способах поиска и презентации информации, о путях получения профессионального образования и трудоустройства</p> <p>Умения: работают со справочником профессий</p>
Итого		210		