**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 13**

**ИМЕНИ Д.К. ПАВЛОГРАДСКОГО СТАНИЦЫ ЛЕНИНГРАДСКОЙ**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН**

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

от 30 августа 2013 года протокол №1

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.П. Панькив

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По **технологии**

Уровень образования (класс) **основное общее образование, 5-8 классы**

Количество часов - **204**

Учитель - **Пенькова Наташа Шотовна**

Программа разработана на основе **Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной ООП образовательного учреждения основной школы. М.: Просвещение, 2012, основной общеобразовательной программы МБОУ СОШ № 13 имени Д. К. Павлоградского станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район, примерной программы по учебным предметам Технология 5-9 класс – М.: Просвещение, 2010 – (Стандарты второго поколения), авторской программы Технология 5–8 классы. – под ред. И.А.Сасовой - М. : Вентана-Граф, 2013.**

1. **Пояснительная записка.**

Нормативные документы.

* Закон РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ (далее - Закон) (ст.18 п. 4-9; статья 28 п.2; 3: 3.6, 3.7; 6: 6,1; 7)
* Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ МОН РФ от 17 декабря 2010 г. №1897)
* СанПиН 2.4.2.2821-10
* Типовое положение об общеобразовательном учреждении (постановление Правительства РФ от 19.03.2001 №196; изменения от 10. 03.2009 г. №216)
* Приказ Минздравсоцразвития России от 26 августа 2010 г. №761 н. «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих».
* Приказ минобрнауки Краснодарского края от 17.07. 2013 г. №3793 «О примерных учебных планах для общеобразовательных учреждений Краснодарского края» (Приложения 1 – 5)
* Письмо минобрнауки Краснодарского края от 22. 07.2013 г. №47-10635/13-14 «Об учебных планах образовательных учреждений, реализующих федеральные государственные образовательные стандарты общего образования в 2013- 2014 учебном году»

<http://www.edukuban.ru/obsheeobr/sodrzhobr/>

* Письмо министерства образования и науки Краснодарского края от 26.07.2013 №47-10886/13-14 «О рекомендациях по составлению рабочих программ учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования»

<http://www.edukuban.ru/obsheeobr/sodrzhobr/>

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной ООП образовательного учреждения основной школы. М.: Просвещение, 2012, основной общеобразовательной программы МБОУ СОШ № 13 имени Д. К. Павлоградского станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район, примерной программы по учебным предметам Технология 5-9 класс – М.: Просвещение, 2010 – (Стандарты второго поколения), авторской программы Технология 5–8 классы. – под ред. И.А.Сасовой - М. : Вентана-Граф, 2013.

**Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

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.

Технология как учебный предмет способствует профессио­нальному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ори­ентированного мировоззрения, социально обоснованных цен­ностных ориентации.

В основной школе учащийся должен овладеть необходи­мыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятель­ности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной шко­ле технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает дос­тижение личностных, метапредметных и предметных резуль­татов.

Личностными результатами освоения учащимися основ­ной школы курса «Технология» являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышлен­ном производстве для удовлетворения текущих и перспектив­ных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;
* проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускника­ми основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или ор­ганизационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулиро­вание выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письмен­ной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энцикло­педии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой дея­тельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познаватель­но-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основ­ной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и тех­нологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объек­тов живой природы и социальной среды, а также соответству­ющих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инстру­ментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами гра­фического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естест­венно-математического цикла в процессе подготовки и осу­ществления технологических процессов для обоснования и ар­гументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред­ставления технической и технологической информации и зна­ковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред­принимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с по­требностями и требованиями других участников познаватель­но-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональ­ная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего мес-. та с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проек­та с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, про­дукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при вы­полнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту, с учетом технологических требова­ний;
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.

Особенностью средней общеобразовательной школы № 13 является следующее: школа реализует основные и дополнительные общеобразовательные программы и инновационные проекты:

* основную общеобразовательную программу начального общего образо­вания (нормативный срок освоения 4 года);
* основную общеобразовательную программу основного общего образо­вания (нормативный срок освоения 5 лет);
* общеобразовательные программы дополнительного образования детей по направлениям: духовно-нравственное, общекультурное, общеинтеллектуальное, социальное и спортивно-оздоровительное;
* досрочную целевую программу «Развитие образования в МБОУ СОШ №13 на 2011-2015 годы»;
* национальную образовательную инициативу «Наша новая школа»;
* программы:
* «Школа – территория здоровья»;
* «Одарённые дети»;
* муниципальный инновационный проект «Применение здоровьесберегающих технологий в начальной школе»;
* школьный инновационный проект «Совершенствование учебных действий в работе по развитию творческого мышления одарённых детей».

К числу сильных сторон школы следует отнести высокий уровень профессиональной компетентности педагогов и их готовность к позитивным изменениям; положительный опыт инновационных преобразований в сфере модернизации образовательного процесса и управления ОУ; наличие эффек­тивной системы научно-методической поддержки учителей; развитая совре­менная коммуникативная среды и самобытный уклад школы; благоприятный нравственно-психологический климат в педагогическом коллективе; высокий уровень образовательной подготовки выпускников школы.

Понимание необходимости реформ в российском образовании нашло свое отражение в разработке Основной образовательной программы школы, поиске подходов к ее реализации.

1. **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использова­ния материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, мест­ных социально-экономических условий обязательный мини­мум содержания основных образовательных программ по тех­нологии изучается в рамках двух направлений: «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии).

В процессе обучения технологии учащиеся: познакомятся:

* с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продукции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий;
* с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте;
* соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

Выбор направления обучения учащихся не должен прово­диться по половому признаку, а должен исходить из образо­вательных потребностей и интересов учащихся.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать летнюю технологическую практику школьников за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически практика может быть связана с ремонтом учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений и санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмови др.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

**Особенности реализации** примерной программы по технологии, направление «Сельскохозяйственные технологии» для сельской школы. В сельской школе сложилась практика комбинированного изучения технологий как промышленного, сервисного, так и сельскохозяйственного производств, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, создана комплексная программа, включающие разделы по агротехнологиям , а также базовым и инвариантивным разделам по технологиям ведения дома.

 В связи с перераспределением времени между указанными разделами программы уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

При освоении сельскохозяйственных технологий важное место в программах отведено сельскохозяйственным проектам социальной направленности, которые позволяют расширить учебно-материальную базу обучения сельскохозяйственным технологиям и одновременно решать задачи социального воспитания школьников.

1. **Описание места учебного предмета «Технология»**

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 208 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 и 8 классах — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. Содержание технологического образования в определенной степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты включают:

* овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности;
* овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному росту.

Метапредметными результатами являются:

* освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;
* самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества;
* построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают:

* освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
* формирование технологического типа мышления;
* владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела получает возможность ознакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* назначением и технологическими свойствами материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;• со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
* выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготовлять изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;

Планируемые результаты обучения

**Раздел** «Сельскохозяйственные технологии».

5 класс

Выпускник научится:

* самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды.

6 класс

Выпускник научится:

* планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

* самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета.

7 класс

Выпускник научится:

* планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
* находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства».**

Планируемые результаты обучения технологии.

5 класс.

Выпускник научится:

* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* отличать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
* выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
* проводить примерку изделия;
* изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
* подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
* выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
* осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Получит возможность научиться:

* составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
* находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
* проводить анализ прочности окраски тканей;
* находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
* 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.

**Раздел «Кулинария»**

Планируемые результаты обучения.

5 класс

Выпускник научится:

* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
* использовать различные виды оборудования современной кухни;
* выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов ,влияющие на здоровье человека;
* 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.

6 класс

Выпускник научится:

* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.

7 класс

Выпускник научится:

* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
* получит возможность научиться:
* анализировать «пищевую пирамиду»;
* повышать качество приготовленных продуктов;
* сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* консервировать и заготовлять продукты впрок в домашних условиях;
* готовить национальные блюда;
* составлять индивидуальный режим питания;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, 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.

**Раздел «Технология домашнего хозяйства»**

Планируемые результаты обучения.

6 класс

Выпускник научится:

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
* использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
* применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
* понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;
* осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ.

7 класс

Выпускник научится:

* проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, винтелях и сливных бачках канализации;
* соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

8 класс

Выпускник научится:

* анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи;
* получит возможность научиться:
* давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
* подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
* планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
* 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.

**Раздел «Художественные ремёсла**».

Планируемые результаты обучения.

5 класс

Выпускник научится:

* определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
* выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий;
* виды традиционных народных промыслов;
* выполнять образцы узоров;

6 класс

Выпускник научится:

* выполнять традиционную и современную вышивку;
* использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий;

7 класс

Выпускник научится:

* подбирать пряжу для вязания разных изделий;
* изготовлять образцы вязаных изделий.

Получит возможность научиться:

* вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
* изготовлять куклы для кукольного театра;
* выполнять аппликации;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий;
* использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

**Раздел «Электротехника»**

Планируемые результаты обучения

5класс

Выпускник научится:

* различать источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии;
* пользоваться бытовыми электроприборами.

6класс

Выпускник научится:

* определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
* читать электрические схемы.

7класс

Получит возможность научиться:

* определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
* различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
* оценивать качество сборки, надёжности изделия, удобства его использования.

8класс

Выпускник научится:

* составлять технологические карты для выполнения работы;
* осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
* представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио и оптическую связь;
* использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода и экономии электрической энергии;
* экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту;
* оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование».

Планируемые результаты обучения.

8класс

Выпускник научится:

* обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
* проводить оценку риска;
* оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям.
1. **Содержание учебного предмета**

**Раздел 1. Технологии растениеводства.**

**5 класс**

Технологии выращивания овощных и цветоч­но-декоративных культур.

Растениеводство и его структура. Направления растение­водства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего се­ла, на пришкольном участке. Понятие о технологии производ­ства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семе­нами, подготовка семян к посеву.

Почва — основное средство сельскохозяйственного произ­водства. Характеристика основных типов почв, понятие «пло­дородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила по­севов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растение­водстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защи­ты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологи­ческой чистоте продукции растениеводства.

Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теп­лолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулет­них овощных культур.

Подзимние посевы и посадки.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участ­ке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, вы­бор способа подготовки почвы, внесение удобрений (ком­пост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и

посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фе­нологических наблюдений. Составление схемы простых сево­оборотов, подготовка посевного материала и семенников дву­летних растений, подготовка почвы, посевы и посадки ово­щей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

Осенний период

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хране­ние, оценка урожайности основных культур и сортов в срав­нении со справочными данными, анализ допущенных оши­бок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приуса­дебного участка.

**6 класс**

Тема. Технологии выращивания плодовых и ягод­ных культур

Группировка и характеристика плодовых и ягодных расте­ний, их основные виды и сорта в своем регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Осенний период

Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпля­ров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор поса­дочного материала и посадка ягодных кустарников.

Тема. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассад­ным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные мате­риалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Весенний период

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, вы­садка рассады в открытый грунт, установка пленочных укры­тий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта.

**7 класс**

Тема. Организация производства продукции расте­ниеводства на пришкольном участке и в личном подсоб­ном хозяйстве

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельс­кохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выра­щивания на пришкольном участке и в личном подсобном хо­зяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение пла­нируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

Тема. Профессиональное образование и профессио­нальная карьера

Современные профессии в растениеводстве. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Ознакомление с профессиограммами профессий растение­водства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсужде­ние профессиональных планов.

**Раздел 2. Исследовательская и опытническая дея­тельность в растениеводстве**

**5 класс**

Технологии изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изучение потребности школьных кабинетов в наглядных материалах, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания, заготовка растительного материала, изготовле­ние гербариев, консервирование натуральных образцов.

**6 класс**

Тема. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения

Выявление и формулирование проблем в технологиях про­изводства сельскохозяйственной продукции на учебно-опыт­ном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Поиск информации, составление плана опыта, подготов­ка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ резуль­татов, формулирование выводов и рекомендаций.

**7 класс**

Тема. Исследования социальной направленности

Выбор тем исследований на основе анализа потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере растениеводства; потребностей школьных кабинетов в наглядных пособиях; проблем в производстве растениеводческой продукции в лич­ных подсобных хозяйствах жителей села, социально незащи­щенных групп населения; проблем в озеленении территорий детских садов, больниц и других социальных объектов.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потреб­ности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, приспособлений для повышения эффективнос­ти труда на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, коллективный анализ и оценка возможности их из­готовления в школьных мастерских на уроках технического труда.

Сбор информации об урожайности основных сельскохо­зяйственных культур в личном подсобном хозяйстве своего села и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы исследования по повышению культуры рас­тениеводства в личных подсобных хозяйствах села (распрост­ранение новых сортов и видов сельскохозяйственных культур).

Выращивание сортового посадочного материала, распрост­ранение его с рекомендациями по выращиванию.

Выращивание посадочного материала и посадка декора­тивных растений на территории различных объектов села.

**Раздел 3.Технология исследовательской и опытнической деятельности**

Тема Основные компоненты проекта

**5 класс**

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.

**6 класс**

Основные компоненты проекта:

* изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества);
* исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы;
* работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений;
* анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.);
* проработка идеи, т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);
* экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);
* экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат, проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Тема Этапы проектной деятельности

**5 класс**

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев)

для качественного выполнения конечного продукта.

**6 класс**

Этапы проектной деятельности.

* *Поисковый этап*: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.
* *Конструкторский этап*: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.
* *Технологический этап:* составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.
* *Заключительный этап*: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

**7 класс**

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

**8 класс**

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

**5 класс**

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

**6 класс**

Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Представление продуктов проектной деятельности.

Компьютерная презентация проекта.

**7 класс**

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

**8 класс**

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, (например, оформления кабинета или мастерской), модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

*Упражнения и исследования*

1. Определение потребностей.
2. Проведение опроса (интервью) и фиксация результатов.
3. Дизайн-анализ изделия.
4. Краткая формулировка задачи проекта.
5. Разработка перечня критериев объекта проектирования.
6. Способы поиска информации, передачи идей, выбор лучшей идеи.
7. Планирование исследований по теме проекта.
8. Способы представления результатов исследований.
9. Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем).
10. Эстетика (цвет, стиль).
11. Определение потребностей рынка в конкретной продукции.
12. Способы презентации проекта.
13. Техника изображения объектов.

**Раздел 4. Оформление интерьера.**

Тема Интерьер кухни

**5 класс**

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

 **6 класс**

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тема Эстетика и экология жилища

**5 класс**

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

**6 класс**

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимися и оценки потребителей изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Тема Семейная экономика. Бюджет семьи

**7 класс**

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Тема Технологии ремонтно-отделочных работ

**8 класс**

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа детей и родителей при ремонтно-отделочных работах. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филеночные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами. Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолокнистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филенка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр, профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации

**8 класс**

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование интерьера и декоративное оформление кухни.

6 класс. Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.

7 класс. Бюджет семьи.

8 класс. Проектирование и выполнение некоторых видов ремонтно-отделочных работ; простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

*Упражнения и исследования*

1. Распределение обязанностей в семье.
2. Сравнение доходов с прожиточным минимумом и потребительской корзиной.
3. Ведение учёта доходов и расходов семьи.
4. Народные обычаи и традиции.
5. Использование графической документации для представления результатов исследований.
6. Подбор материалов, инструментов и оборудования для выполнения конкретных работ в домашнем хозяйстве.

**Раздел 5. Кулинария**

Тема Интерьер кухни

**5 класс**

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема Физиология и гигиена питания

**5 класс**

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

**6 класс**

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

**5 класс**

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовления кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

**6 класс**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

**7 класс**

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закуск, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

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

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

**5 класс**

Сервировка стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

**6 класс**

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление блюд из сырых и варёных овощей, блюд из яиц, бутербродов и горячих напитков. Воскресный завтрак для всей семьи.

6 класс. Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт). Приготовление ужина.

7 класс. Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.

*Упражнения и исследования*

1. Определение потребностей в приготовлении конкретных блюд.
2. Составление меню и разработка проекта по его реализации.
3. Составление технологической карты изготовления конкретного блюда.
4. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
5. Подача приготовленных блюд, определение их качества и анализ допущенных отклонений от запланированного.
6. Окончательная оценка проекта.
7. Анализ изделия пользователем.
8. Оценка материальных затрат.
9. Экологические проблемы при проектировании и приготовлении кулинарных изделий.

**Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов**

Тема Свойства текстильных материалов

**5 класс**

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

**6 класс**

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

Тема Графика, черчение

**6 класс**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

**7 класс**

Основные правила оформление чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по

своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Тема Швейная машина

**5 класс**

Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

**6 класс**

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

**5 класс**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий. Графика, черчение

 Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками

**6 класс**

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. 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. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия. Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

**7 класс**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема Технология изготовления швейных изделий

**5 класс**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани. Классификация машинных швов.Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

**6 класс**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик.

**7 класс**

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление простых швейных изделий. Соединение деталей кроя изделий стачными и надстрочными швами. Например: прихватка, салфетка под горячую посуду, декоративная грелка на чайник и др.

6 класс. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления, швейных изделий. Например: футболка, ночная сорочка, блузка с целенокраёным рукавом.

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Например: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

*Упражнения и исследования*

1. Краткая формулировка задачи проекта.

2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.

3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.

4. Подготовка швейной машины к работе.

5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.

6. Оценка изделия в соответствии с заранее определенными критериями.

7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.

8. Снятие мерок и запись результатов измерений.

9. Расчеты конструкций по формулам.

10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.

11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.

12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

**Раздел 7. Художественные ремёсла**

Тема Декоративно-прикладное искусство

**5 класс**

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Тема Основы композиции и цветовое решение

**6 класс**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема Лоскутное шитьё

**5 класс**

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика), как вид [рукоделия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5). Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема Вязание крючком и спицами

**7 класс**

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема Технология вышивания

**6 класс**

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Мешок для сменной обуви, сумка-мешок, фартук-сарафан.

6 класс. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления швейных изделий, игрушка на руку для кукольного театра и др.

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия с отделкой вязанными деталями, проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов и выполненных в разной технике.

*Упражнения и исследования*

1. Цветовое решение в декоративно-прикладных изделиях, определение традиционного колорита и материалов для изделия.
2. Определение регионального стиля создания декоративно-прикладного изделия по репродукциям и коллекциям.
3. Выбор рисунка для конкретного изделия.
4. Выполнение образцов узоров.
5. Определение потребностей в изделиях, выполненных в лоскутной технике.
6. Определение требований к изделию, выполненному в лоскутной технике.
7. Изготовление образцов вязаных изделий.
8. Оценка проектирования и изготовления декоративно-прикладного изделия.
9. Анализ причин допущенных отклонений от проектирования и изготовления изделия.
10. Исследование традиционной и современной вышивки.
11. Применение компьютера и материалов из сети Интернет для составления композиций и выбора цветовой гаммы для художественно-прикладных изделий.

**Раздел 8. Электротехника**

Тема Источники, приёмники и проводники электрического тока

**8 класс**

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передачи ее от предшествующего к последующему элементу. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

Тема Электротехнические работы в жилых помещениях

**6 класс**

Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Знакомство с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**7 класс**

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика учета потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Тема Бытовые электроприборы

**5 класс**

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**8 класс**

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильниках и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Достижение целей и решение задач обучения достигается посредством выполнения проектов. Например:

**8 класс.** Рациональный набор бытовых электроприборов в жилом помещении; модель охранного устройства.

*Упражнения и исследования*

1. Последовательное и параллельное соединение элементов электрической цепи.

2. Чтение и составление электрических схем.

3. Способы экономии электрической энергии.

4. Контроль качества готовых изделий.

**Раздел 9. Современное производство и профессиональное образование**

Тема Основы предпринимательства

**8 класс**

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве.

Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Тема Сферы современного производства и их составляющие

**8 класс**

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским Кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема Пути получения профессионального образования

**8 класс**

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек–знаковая система», «человек–художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например: Я выбираю сферу будущей деятельности, «Бизнес-плана для школьной компании (фирмы)», «Собственное дело», «Моя профессиональная карьера».

*Упражнения и исследования*

1. Определение форм хозяйственной деятельности предприятия.
2. Цели и задачи разделения труда.
3. Способы повышения производительности труда.
4. Определение себестоимости изделия.
5. Исследование потребностей регионального рынка труда.
6. Основные источники предпринимательских идей.
7. Способы проявления коммуникативных способностей.
8. Выявление склонностей, интересов и намерений в профессиональном выборе.
9. Поиск информации о региональных учреждениях профессионального образования.
10. Определение путей получения профессии.
11. Сопоставление своих возможностей с требованиями профессии.

**9 класс**

Выполнение комплексных проектов за счёт времени, отведенного в Базисном учебном плане на компонент образовательного учреждения. Проекты могут быть ориентированы на выбор сферы профессиональной деятельности.

**6.Тематическое планирование**

**5 класс** (68 ч.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержаниематериала темы | Характеристики основныхвидов деятельности учащихся | Универсальные учебные действия |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Технологии растениеводства 16 часов** |
| Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоратив­ных культур (16 ч) | Направления растениеводства.Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры реги­она, их биологические и хозяйствен­ные особенности. Способы размноже­ния растений.Почва, ее плодородие, охрана почв. Обработка почвы, необходимое обору­дование и инструменты, посевы и по­садки. Правила безопасного и рацио­нального труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями, феноло­гические наблюдения. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Механизация растениеводства.Севообороты. Технологии и средства защиты культурных растений от болез­ней и вредителей. Правила безопасно­го труда при работе со средствами за­щиты растений.Учет урожая. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц, семенников двулетних овощных куль­тур. Подзимние посевы и посадки | Планировать весенние и осенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со спра­вочными данными, анализировать допу­щенные ошибки.Профессиональное самоопределение | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| **Раздел 2. Исследовательская и опытническая дея­тельность в растениеводстве 2часа** |
| Тема. Исследова­ния социальной на­правленности (2 ч) | Технологии изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей. | Изучение потребности школьных кабинетов в наглядных материалах, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания, заготовка растительного материала, изготовле­ние гербариев, консервирование натуральных образцов. | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
|  |
|  |  |  |  |
| **Раздел 3. Технология исследовательской и опытнической деятельности 6 часов** |
| Тема 3.1. Основные компоненты проекта (2ч) | Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники | Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью).Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 3.2. Этапы проектной деятельности (2 ч) | Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта | Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов.Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия  |  |
| Тема 3.3. Способы представления результатов проектирования(2 ч) | Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК) | Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации работы над проектом |  |
| **Раздел 4. Оформление интерьера** **4 часа** |
| Тема 4.1. Интерьер кухни (2 ч) | Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных | Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| 4.2. Эстетика и экология жилища (2 ч) | Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении | Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений |  |
| **Раздел 5. Кулинария 16 часов** |
|  |  |  | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 5.1. Физиология питания (2 ч) | Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ | Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |  |
| Тема 5.2. *Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (2 ч)* | Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.Оказание первой помощи при ожогах |  |  |
| *Бутерброды и горячие напитки* *(4 ч)* | Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.Профессия повар | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.Знакомиться с профессией пекаря |  |
| *Блюда из яиц(2 ч)* | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника |  |
| *Блюда из овощей и фруктов (4ч)* | Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд | Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии |  |
| *5.3.. Приготовление завтрака (2ч)* | Разработка проекта завтрака для всей семьи.Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учет пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.Определение необходимых продуктов для завтрака, их количество. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи | Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состоянием здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.Приготовлять блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты |  |
| 5.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2ч) | Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант | Подбирать столовое белье, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку.Соблюдать правила поведения за столом |  |
| **Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)** |
| Тема 6.1. Свойства текстильных материалов (2 ч) | Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов. Профессии оператор текстильного производства и ткач. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач  | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
|  | .  |  |  |
| Тема 6.2.. Швейная машина (4 ч) | Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине | Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводами. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| Тема 6.3..Конструирование и моделирование швейных изделий Графика, черчение (2 ч)  | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.  | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделийЧитать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий |  |
| Тема 6.4. Технология изготовления швейных изделий (8 ч) | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя. Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани. Классификация машинных швов.Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготовлять образцы ручных работ. Проводить влажно- тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| **Раздел 7. Художественные ремёсла (6 ч)** |
| Тема 7.1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч) | Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т.п.Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем  | Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 7.2 Лоскутное шитьё (4 ч) | Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) вид [рукоделия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5). Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия  | Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и современном применении в создании изделий. Изготовлять изделия в технике лоскутного шитья |  |
| **Раздел 8. Электротехника (2 ч)** |
| Тема 8.1. Бытовые электроприборы (2 ч) | Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного использования при работе с бытовыми электроприборами | Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчетчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |

**6 класс** (68 ч.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержаниематериала темы | Характеристики основныхвидов деятельности учащихся | Универсальные учебные действия |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Технологии растениеводства 8ч. |
| Тема 1.1. Технологии выращивания плодо­вых и ягодных культур (8 ч) | Группировка и характеристика пло­довых и ягодных растений, технологии выращивания ягодных растений | Осваивать общие приемы выращива­ния травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состоя­ния, выбраковки, подготовки к зиме, вы­бирать экземпляры и заготавливать мате­риал для размножения, подготавливать участок и посадки | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве 10ч. |
| Тема 2.1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения (10 ч) | Выявление и формулировка проблем в технологиях производства сельскохо­зяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном под­собном хозяйстве, местных фермерс­ких хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта | Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осущес­твлять посев и посадку, уход за растени­ями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 3. Технология в жизни человека и общества (2 ч) |
| Тема 3.1. Технология в жизни человека и общества (2 ч) | Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.Потребности людей и способы их удовлетворения. Интернет. Компьютеры. Современные информационные устройства | Приводить примеры технологических процессов.Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 4. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч) |
| Тема 4.1. Основные компоненты проекта (2 ч) | Основные компоненты проекта: *изучение* потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); *исследования*, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); *проработка идеи* т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации); *экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); *экономическая* *оценка* (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат – проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев) | Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда.Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда Моделировать с помощью программ компьютерного проектирования.Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.Определять основные компоненты проекта | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 4.2. Этапы проектной деятельности (2 ч) | *Поисковый этап*: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.*Конструкторский этап*: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.*Технологический этап*: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию. *Заключительный этап*: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования | Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества |  |
| Тема 4.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч) | Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта | Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования.Использовать компьютер для презентации проекта |  |
| Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства (4 ч) |
| Тема 5.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч) | Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользовании чистящими и дезинфицирующими средств. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере обслуживания и сервиса | Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 5.2. Эстетика и экология жилища (2 ч) | Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения. Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимся и оценки потребителей изделия. Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею | Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера. Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности |  |
| Раздел 6. Кулинария (10 ч) |
| Тема 6.1. Физиология и гигиена питания (2 ч) | Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках.Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 6.2. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (6 ч) | Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд | Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах использования столовых приборов при употреблении разнообразной пищи |  |
| 6.2.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч) | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов | Определять качество молока и кисломолочных продуктов.Применять условия хранения молока и кисломолочных продуктов |  |
| 6.2.2. Блюда из круп и макаронных изделий. Каши. (2 ч) | Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.Проект по приготовлению ужина для всей семьи | Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий |  |
| 6.2.3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч) | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов | Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда.Определять срок годности рыбных консервов |  |
| Тема 6.3. Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч) | Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд Правила подачи блюд.Правила хорошего тона за столом.  | Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах |  |
| Раздел 7. Создание изделий из текстильных материалов (20 ч) |
| Тема 7.1. Свойства текстильных материалов (2 ч) | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять отличие тканей из природных и химических волокон.Находить информацию о современных материалах из химических волокон и их применении.Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема .7.2. Графика, черчение (2 ч) | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнению чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их деталирование. Основные правила оформления чертежей | 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 |  |
| Тема 7.3. Швейная машина (2 ч) | Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине |  |
| Тема 7.4.. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч) | Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине. Профессия технолог-конструктор швейного производства | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Выполнять проект |  |
| Тема 7.5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч) | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краев Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.Профессия закройщик | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловка с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| Раздел 8. Художественные ремёсла (6 ч) |
| Тема 8.1. Основы композиции и цветовое решение (1 ч) | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 8.2. Технология вышивания (5 ч) | Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой | Находить информацию по истории вышивания. Изготовлять изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом |  |
| Раздел 9. Электротехника (2 ч) |
| Тема 9.1. Электротехнические работы в жилых помещениях (2 ч) | Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах  |  |

**7 класс** (34 ч.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержаниематериала темы | Характеристики основныхвидов деятельности учащихся | Универсальные учебные действия |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Технологии растениеводства 4 часа |
| Тема 1.1.. Организа­ция производства про­дукции растениевод­ства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве ( | Понятие об организации и о плани­ровании технологической деятельности в растениеводстве. Расчет основных экономических показателей в растени­еводстве. Понятие о предприниматель­стве, маркетинге | Определять примерный объем произ­водства продукции и рассчитывать пло­щадь под культуры с учетом потребнос­тей семьи, определять планируемый до­ход, прибыль. Составлять план размеще­ния культур на участке с учетом севообо­ротов.Оценивать возможности реализации излишков растениеводческой продукции в регионе | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве 5 часов |
| Тема 2.1. Исследова­ния социальной на­правленности  | Выбор тем исследований на основе анализа потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере расте­ниеводства, потребностей школьных кабинетов в наглядных пособиях, проблем в производстве растениевод­ческой продукции в личных подсобных хозяйствах жителей села, социально незащищенных групп населения, проблем в озеленении территорий детских садов, больниц и других социальных объектов | Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявлять по­требности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов руч­ных инструментов, приспособлений дляповышения эффективности труда на учебно-опытном участке ив личном подсобном хозяйстве, проводить коллективный анализ и оценку возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 3. Технология в жизни человека и общества (2 ч) |
| Тема 3.1. Технология в жизни человека и общества (2 ч) | Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий. | Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиямНаходить в сети интернет и СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных  | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 4. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч) |
| Тема 4.1. Этапы проектной деятельности (1 ч) | Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования  | Составлять план практической реализации проекта. Изготовлять изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 4.2. Способы представления результатов проектирования (1 ч) | Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. | Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы.Использовать современные способы представления проекта в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др. |  |
| Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства (2 ч) |
| Тема 5.1. Семейная экономика. Бюджет семьи (2 ч) | Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 6. Кулинария (6 ч) |
| Тема 6.1. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (6 ч) | Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов  | Соблюдать последовательность при механической обработки продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов |  |
| *Тема 6.1.1. Холодные закуски (1 ч)* | Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов | Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение |  |
| *6.1.2.. Блюда из мяса (1 ч)* | Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |  |
| *6.1.3. Блюда из птицы* *(1 ч)* | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработки птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями |  |
| *6.1.4. Супы (1 ч)* | Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Технология приготовления бульонов. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного | Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд |  |
| *6.1.5. Десерты (1 ч)* | Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта | Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу |  |
| *6.1.6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (1 ч.)* | Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению всей семьи | Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладевать навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект |  |
| Раздел 7 Создание изделий из текстильных материалов (6 ч) |
| 7.1. Конструирование и моделирование швейных изделий. Графика, черчение(2 ч) | Основные правила оформление чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки.Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия | Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертеж швейного изделия в заданном масштабе | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
|  | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.Профессия художник по костюму и текстилю. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою |  |
| Тема 7.3. Технология изготовления швейных поясных изделий (4 ч) | Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем. | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать косую бейку.Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшиванияСтачивать косую бейку.Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки |  |
| Раздел 8. Художественные ремесла (6 ч) |
| Тема 8.1. Вязание крючком и спицами (6 ч) | Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места Расчет количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Фотографировать вязаные изделия. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 9. Электротехника (1 ч) |
| Тема 9.1. Электротехнические работы в жилых помещениях (1 ч) | Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ | Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчетчика.Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |

**8 класс (**34 ч.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержаниематериала темы | Характеристики основныхвидов деятельности учащихся | Универсальные учебные действия |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 ч) |
| Тема 1.1. Технология в жизни человека и общества (2 ч) | Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации. Экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Техника безопасного труда при выполнении работ. Профессиональное образование и профессиональное самоопределение | Находить в СМИ и сети Интернет примеры современных инновационных технологий. Приводить примеры использования инновационных технологий в быту. Выбирать темы проектов и обосновывать выбор | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч) |
| Тема 2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч) | Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя) рынка; функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия | Определять цель и задачи каждого этапа проектной деятельности. Участвовать в формировании проектной группы при коллективном выполнении проекта и организовывать её работу. Планировать проектную деятельность. Обосновывать экономическую, экологическую и социальную ценность проекта | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| 2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч) | Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта  | Проводить презентацию проекта с использованием изобразительных средств исредств массовых коммуникаций.Использовать современные способы представления проекта в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, бизнес-плана и др. |  |
| Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (16 ч) |
| Тема 3.4. Технология ремонтно-отделочных работ (8 ч) | Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ | Подбирать информацию о материалах для ремонтно-отделочных работ по каталогам, образцам, в Интернете. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| *3.4.1. Малярные работы**(2 ч)* | Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филеночные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели; Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами | Организовывать рабочее место. Подбирать инструменты и материалы для молярных работ. Находить, информацию о материалах по каталогам, образцам в Интернете. Выполнять правила безопасной работы |  |
| *3.4.2. Обойные работы (4 ч)* | Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолокнистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филенка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями  | Разрабатывать эскизы оформления стен. Организовывать рабочее место. Подбирать обои. Использовать каталоги для выбора обоев. Выполнять упражнения по наклеиванию образцов обоев (на лабораторном стенде). Выполнять совместно с членами семьи обойные работы. Соблюдать правила безопасной работы |  |
| *3.4.3. Ремонт окон и дверей (2 ч)* | Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей.Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений | Организовать рабочее место. Распределять работу в коллективе. Утеплять окна перед наступлением холодов.Реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях |  |
| Тема 3.5. Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации (8 ч)*3.5.1. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме* *(2 ч)* | Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ | Определять состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе. Знакомиться с сантехническими инструментами и осваивать приемы пользования или снимать показания счётчиков горячей и холодной воды |  |
| *3.5.2. Замена и ремонт смесителя (6 ч)* | Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей  | Изготовлять резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Очищать аэратор смесителя. Тренироваться в выполнении технологических операций. Выполнять проекты: замена смесителя, ремонт смесителя |  |
| **Раздел 7. Электротехника (4 ч)** |
| Тема7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока (2 ч) | Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок | Использовать правила пользования бытовыми электроприборами. Учитывать назначение различных осветительных электроприборов.Соблюдать правила безопасной работы при пользовании бытовой электротехникой | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 7.3. Бытовые электроприборы (2 ч) | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильниках и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов. | Пользоваться электронагревательными приборами (электроплитой, водонагревателей, СВЧ-печью и др.). Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире. Экономить электроэнергию в быту. Исследовать характеристики источников света. Подбирать электрооборудование с учётом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов |  |
| Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование (8 ч) |
| Тема 8.1. Основы предпринимательства (2 ч) | Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль. Проект, связанный с предпринимательством  | Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности. Проводить оценку риска. Составлять план маркетинга. Разрабатывать и реализовать проект, связанный с предпринимательской деятельностью | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории. ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. |
| Тема 8.2. Сферы современного производства и их составляющие (2 ч) | Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским Кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника | Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Рассчитывать себестоимость продукта труда |  |
| Тема 8.3. Пути получения профессионального образования (4 ч) | Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек-знаковая система», «человек-художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Искать информацию в различных источниках, включая сеть Интернет, о возможностях получения профессионального образования.Выявлять качества личности, способствующие успеху в профессиональной деятельности. Разрабатывать примерную индивидуальную траекторию последующего профессионального образования |  |

**7. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Вид средства обучения | Наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная продукция | 1. УМК: Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2013.
2. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Стандарты второго поколения. - М.: Просвещение. - 2011.
3. Примерная программа по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010.
4. Авторская программа «Технология. 5-8 классы», автор - И..А. Сасова. М.: «Винтана-Граф», 2013.
5. Учебник по технологии 5 класс. И.А Сасова,М.Б. Павлова, М.И. Гуревич, Дж. Питт М.: «Винтана-Граф», 2013.
6. Учебник по технологии 6 класс. И.А Сасова,М.Б. Павлова, М.И. Гуревич, Дж. Питт М.: «Винтана-Граф», 2013.
7. Учебник по технологии 7 класс. И.А Сасова,М.Б. Павлова, М.И. Гуревич, Дж. Питт М.: «Винтана-Граф», 2013.
 |
| 2 | Печатные пособия | ***Стенды и плакаты по т/б******Таблицы:**** Правила по технике безопасности при работе на кухне.
* Пищевые вещества.
* Классификация блюд.
* Санитарно-гигиенические правила.
* Приемы работы ножом и приспособлениями.
* Сервировка стола.
* Правила пользования столовыми приборами.
* Первичная обработка овощей.
* Приготовление бутербродов.
* Приготовление блюд из яиц.
* Напитки (чай, какао, кофе).
* Правильная посадка.
* Машинная игла и моталка.
* Техника безопасности при работе ручными инструментами.
* Швейная машина типа ПМЗ.
* Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами.
* Раскрой швейных изделий (раскладка).
* Машинные швы.
* Обработка фартука.
* Приводные устройства.
* Ручные стежки и строчки.
* Разработка моделей фартуков.
* Заправка ниток в швейную машину.
 |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | ***Интернет-рессурсы:***1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>
 |
| 4 | Технические средства обучения | Телевизор, экран, компьютер, проектор |
| 5 | Экранно-звуковые пособия | Видеофильмы по основным разделам и темам программы |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментовКомплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материаловАптечка первой мед. ПомощиИгрушки и развивающие игрыНабор круп |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученическиеСтулья ученическиеСтол учительскийСтол демонстрационныйМашины швейныеГладильная доскаМанекен учебныйСтенды с выставкой ученических работСекционные шкафыАудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |

**8. Планируем результаты изучения учебного предмета**

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

**5 класс**

Выпускник научится самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарногигиенические требования и правила безопасной работы.

**6 класс**

Выпускник научится самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания.

**7класс**

Выпускник научится самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы.

Выпускник получит возможность научиться:

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

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**5 класс**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

**6 класс**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

**7 класс**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

**5 класс**

Выпускник научится: самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды.

**6 класс**

* планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.
* Выпускник получит возможность научиться:
* самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
* планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
* находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Система оценки планируемых результатов**

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основ­ной образовательной программы основного общего образования (далее — система оценки) представляет собой один из инструментов реализации тре­бований Стандарта к результатам освоения основной образовательной про­граммы основного общего образования, направленный на обеспечение каче­ства образования, что предполагает вовлечённость в оценочную деятельность как педагогов, так и обучающихся.

Система оценки призвана способствовать поддержанию единства всей системы образования, обеспечению преемственности в системе непрерывно­го образования. Её основными функциями являются ориентация образо­вательного процесса на достижение планируемых результатов освоения ос­новной образовательной программы основного общего образования и обес­печение эффективной обратной связи, позволяющей осуществлять управле­ние образовательным процессом.

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в соответ­ствии с требованиями Стандарта являются оценка образовательных достиже­ний обучающихся (с целью итоговой оценки) и оценка результатов деятель­ности образовательных учреждений и педагогических кадров (соответствен­но с целями аккредитации и аттестации). Полученные данные используются для оценки состояния и тенденций развития системы образования разного уровня.

В соответствии с ФГОС ООО основным объектом системы оценки результатов образования, её содержательной и критериальной базой выступают требования Стандарта, которые конкретизируются в планируемых ре­зультатах освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования.

Система оценки достижения планируемых результатов включает в себя две согласованные между собой системы оценок:

• внешнюю оценку (оценка, осуществляемая внешними по отноше­нию к гимназии экспертизами);

• внутреннюю оценку (оценка, осуществляемая самой гимназией -обучающимися, педагогами, администрацией).

Внешняя оценка может проводиться:

* 1. На старте (в конце 4-ого или начале 5-го класса) в рамках регио­нального мониторинга качества образования силами региональных структур оценки качества образования.

Основная цель диагностики - определить готовность пятиклассников обучаться на следующей ступени школьного образования.

* 1. В ходе аккредитации образовательного учреждения силами регио­нальной службы по контролю и надзору в сфере образования с привлечени­ем общественных институтов независимой оценки качества образования.

Цель оценочных процедур - определить возможности образовательно­го учреждения выполнить взятые на себя обязательства в рамках созданной основной образовательной программы основного общего образования и дать оценку достижений запланированных образовательных результатов всеми субъектами ООП.

* 1. В рамках государственной итоговой аттестации (9 класс). Предме­том государственной итоговой аттестации освоения обучающимися основ­ной образовательной программы основного общего образования являются достижения предметных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования в рамках учеб­ных дисциплин, необходимых для продолжения образования.

Внутренняя оценка предметных и метапредметных результатов обра­зовательного учреждения включает в себя стартовое, текущее (формирую­щее) и промежуточное (итоговое) оценивание.

Предметом стартового оценивания, которое проводится в начале каждого учебного года, является определение остаточных знаний и умений учащихся относительно прошедшего учебного года, позволяющего учите­лю организовать эффективно процесс повторения и определить эффекты от своего обучения за прошлый учебный год.

Предметом текущего (формирующего) оценивания является операциональный состав предметных способов действия и ключевых компетентностей. Такое оценивание производится как самим обучающимся, так и учите­лем и осуществляет две важные функции: диагностическую и коррекционную. Цель такого оценивания увидеть проблемы и трудности в освоении предметных способов действия и компетентностей и наметить план работы по ликвидации возникших проблем и трудностей.

Предметом промежуточного (итогового) оценивания на конец учеб­ного года является уровень освоения обучающимися культурных предмет­ных способов и средств действия, а также ключевых компетентностей. Про­водит такое оценивания внешняя относительно учителя школьная служба оценки качества образования.

Общая система внутреннего оценивания носит уровневый характер и состоит из следующих элементов:

1) оценка предметных и метапредметных результатов по итогам учебного года:

* базовый уровень - способность учащегося действовать только в рамках минимума содержания, рассчитанного на освоение каждым учащим­ся;
* продвинутый уровень - способность учащегося выходить за рамки минимума предметного содержания, применять полученные знания на прак­тике, в том числе, в нестандартных ситуациях;
* рефлексивно-творческий уровень - способность учащегося обоб­щать, систематизировать, анализировать свои знания, творчески использо­вать их для решения задач, регулярное участие в различных проектах, в том числе, и итоговых; участие в конференциях и т.п.

Количественная характеристика планируемых результатов определяется по итогам учебного года на основе итоговой проверочной работы по предмету.

Качественная характеристика планируемых результатов составляется на основе «портфолио» ученика, его рефлексивной самооценки и публичной презентации результатов обучения за год.

2) Оценка личностных результатов представляет собой оценку дости­жения обучающимися в ходе их личностного развития планируемых резуль­татов, представленных в разделе «Личностные универсальные учебные дей­ствия» программы формирования универсальных учебных действий.

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

**При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Оценка «5»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»**ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы.Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами. | Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада ипроделаннойработы. Правильнои четко отвечаетпочти на всепоставленныевопросы. Умеет, в основном,самостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами | Обнаруживаетнеполноесоответствиедоклада ипроделаннойпроектной работы.Не может правильно и четко ответить на отдельныевопросы.Затрудняетсясамостоятельноподтвердитьтеоретическоеположениеконкретнымипримерами. | Обнаруживает незнание большей частипроделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.Соответствиетребованиямпоследовательностивыполнения проекта.Грамотное, полноеизложение всехразделов. Наличие и качество наглядныхматериалов(иллюстрации,зарисовки,фотографии, схемы и т.д.). Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям.Эстетичностьвыполнения. | Печатный вариант.Соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Грамотное, восновном, полноеизложение всехразделов.Качественное,неполное количествонаглядныхматериалов.Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописныйвариант.Не соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Неграмотноеизложение всехразделов.Отсутствиенаглядныхматериалов.Устаревшиетехнологииобработки. |
| *Практичес**кая направлен**ность* | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст**вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии стехнологией.Правильностьподборатехнологическихопераций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество**проектного**изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**При выполнении тестов.**

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

 **Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования**

 ***Общие положения***

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основ­ной образовательной программы основного общего образования (далее — система оценки) представляет собой один из инструментов реализации тре­бований Стандарта к результатам освоения основной образовательной про­граммы основного общего образования, направленный на обеспечение каче­ства образования, что предполагает вовлечённость в оценочную деятельность как педагогов, так и обучающихся.

Система оценки призвана способствовать поддержанию единства всей системы образования, обеспечению преемственности в системе непрерывно­го образования. Её основными функциями являются ориентация образо­вательного процесса на достижение планируемых результатов освоения ос­новной образовательной программы основного общего образования и обес­печение эффективной обратной связи, позволяющей осуществлять управле­ние образовательным процессом.

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в соответ­ствии с требованиями Стандарта являются оценка образовательных достиже­ний обучающихся (с целью итоговой оценки) и оценка результатов деятель­ности образовательных учреждений и педагогических кадров (соответствен­но с целями аккредитации и аттестации). Полученные данные используются для оценки состояния и тенденций развития системы образования разного уровня.

В соответствии с ФГОС ООО основным объектом системы оценки результатов образования, её содержательной и критериальной базой выступают требования Стандарта, которые конкретизируются в планируемых ре­зультатах освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования.

Система оценки достижения планируемых результатов включает в себя две согласованные между собой системы оценок:

• внешнюю оценку (оценка, осуществляемая внешними по отноше­нию к школе экспертизами);

• внутреннюю оценку (оценка, осуществляемая самой школой -обучающимися, педагогами, администрацией).

Внешняя оценка может проводиться:

* 1. На старте (в конце 4-ого или начале 5-го класса) в рамках регио­нального мониторинга качества образования силами региональных структур оценки качества образования.

Основная цель диагностики - определить готовность пятиклассников обучаться на следующей ступени школьного образования.

* 1. В ходе аккредитации образовательного учреждения силами регио­нальной службы по контролю и надзору в сфере образования с привлечени­ем общественных институтов независимой оценки качества образования.

Цель оценочных процедур - определить возможности образовательно­го учреждения выполнить взятые на себя обязательства в рамках созданной основной образовательной программы основного общего образования и дать оценку достижений запланированных образовательных результатов всеми субъектами ООП.

* 1. В рамках государственной итоговой аттестации (9 класс). Предме­том государственной итоговой аттестации освоения обучающимися основ­ной образовательной программы основного общего образования являются достижения предметных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования в рамках учеб­ных дисциплин, необходимых для продолжения образования.

Внутренняя оценка предметных и метапредметных результатов обра­зовательного учреждения включает в себя стартовое, текущее (формирую­щее) и промежуточное (итоговое) оценивание.

Предметом стартового оценивания, которое проводится в начале каждого учебного года, является определение остаточных знаний и умений учащихся относительно прошедшего учебного года, позволяющего учите­лю организовать эффективно процесс повторения и определить эффекты от своего обучения за прошлый учебный год.

Предметом текущего (формирующего) оценивания является операциональный состав предметных способов действия и ключевых компетентностей. Такое оценивание производится как самим обучающимся, так и учите­лем и осуществляет две важные функции: диагностическую и коррекционную. Цель такого оценивания увидеть проблемы и трудности в освоении предметных способов действия и компетентностей и наметить план работы по ликвидации возникших проблем и трудностей.

Предметом промежуточного (итогового) оценивания на конец учеб­ного года является уровень освоения обучающимися культурных предмет­ных способов и средств действия, а также ключевых компетентностей. Про­водит такое оценивания внешняя относительно учителя школьная служба оценки качества образования.

Общая система внутреннего оценивания носит уровневый характер и состоит из следующих элементов:

1) оценка предметных и метапредметных результатов по итогам учебного года:

1 - базовый уровень - способность учащегося действовать только в рамках минимума содержания, рассчитанного на освоение каждым учащим­ся;

2 - продвинутый уровень - способность учащегося выходить за рамки минимума предметного содержания, применять полученные знания на прак­тике, в том числе, в нестандартных ситуациях;

3 - рефлексивно-творческий уровень - способность учащегося обоб­щать, систематизировать, анализировать свои знания, творчески использо­вать их для решения задач, регулярное участие в различных проектах, в том числе, и итоговых; участие в конференциях и т.п.

Количественная характеристика планируемых результатов определяется по итогам учебного года на основе итоговой проверочной работы по предмету.

Качественная характеристика планируемых результатов составляется на основе «портфолио» ученика, его рефлексивной самооценки и публичной презентации результатов обучения за год.

2) Оценка личностных результатов представляет собой оценку дости­жения обучающимися в ходе их личностного развития планируемых резуль­татов, представленных в разделе «Личностные универсальные учебные дей­ствия» программы формирования универсальных учебных действий.

 ***Особенности оценки личностных результатов***

**Оценка личностных результатов** представляет собой оценку достижения обучающимися в ходе их личностного развития планируемых результатов, представленных в разделе «Личностные универсальные учебные действия» программы формирования универсальных учебных действий.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательного процесса, включая внеурочную деятельность, реализуемую семьёй и школой.

Основным **объектом** оценки личностных результатов служит сформированность универсальных учебных действий, включаемых в следующие три основных блока:

1) сформированность *основ гражданской идентичности* личности;

2) готовность к переходу к *самообразованию* *на основе учебно-познавательной мотивации*, в том числе готовность к *выбору направления профильного образования*;

3) сформированность *социальных компетенций*, включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание.

В соответствии с требованиями Стандарта **достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся**, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности образовательного учреждения и образовательных систем разного уровня. Поэтому оценка этих результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований на основе централизованно разработанного инструментария. К их проведению должны быть привлечены специалисты, не работающие в данном образовательном учреждении и обладающие необходимой компетентностью в сфере психологической диагностики развития личности в детском и подростковом возрасте.

***Особенности оценки метапредметных результатов***

Оценка метапредметных результатовпредставляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы.

Формирование метапредметных результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным **объектом** оценки метапредметных результатов является:

• способность и готовность к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;

• способность к сотрудничеству и коммуникации;

• способность к решению личностно и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику;

• способность и готовность к использованию ИКТ в целях обучения и развития;

• способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.

***Для оценки динамики формирования и уровня сформированности метапредметных результатов*** в системе внутришкольного мониторинга образовательных достижений все вышеперечисленные данные (способность к сотрудничеству и коммуникации, решению проблем и др.) фиксируются и анализируются в соответствии с разработанными школой :

а) системой промежуточной аттестации (внутришкольным мониторингом образовательных достижений) обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности;

б) системой итоговой оценки по предметам, не выносимым на государственную (итоговую) аттестацию обучающихся;

в) инструментарием для оценки достижения планируемых результатов в рамках текущего и тематического контроля, промежуточной аттестации (внутришкольного мониторинга образовательных достижений), итоговой аттестации по предметам, не выносимым на государственную итоговую аттестацию.

***Особенности оценки предметных результатов***

Оценка предметных результатовпредставляет собой оценку достижения обучающимся планируемых результатов по отдельным предметам.

Формирование этих результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным **объектом** оценки предметных результатов в соответствии с требованиями Стандарта является способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий.

Система оценки предметных результатов освоения учебных программ с учётом уровневого подхода, принятого в Стандарте, предполагает **выделение** **базового уровня достижений как точки отсчёта** при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Реальные достижения обучающихся могут соответствовать базовому уровню, а могут отличаться от него как в сторону превышения, так и в сторону недостижения.

Практика показывает, что для описания достижений обучающихся целесообразно установить следующие пять уровней.

**Базовый уровень достижений** — уровень, который демонстрирует освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Овладение базовым уровнем является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени образования, но не по профильному направлению. Достижению базового уровня соответствует отметка «удовлетворительно» (или отметка «3», отметка «зачтено»).

Превышение базового уровня свидетельствует об усвоении опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, а также о кругозоре, широте (или избирательности) интересов. Целесообразно выделить следующие два уровня, **превышающие базовый**:

• **повышенный** **уровень** достижения планируемых результатов, оценка «хорошо» (отметка «4»);

• **высокий уровень** достижения планируемых результатов, оценка «отлично» (отметка «5»).

Повышенный и высокий уровни достижения отличаются по полноте освоения планируемых результатов, уровню овладения учебными действиями и сформированностью интересов к данной предметной области.

Итоговая оценка выпускника формируется на основе:

* результатов внутришкольного мониторинга образовательных достижений по всем предметам, зафиксированных в журнале, в том числе за промежуточные и итоговые работы на межпредметной основе;
* оценок за выполнение итоговых работ по всем учебным предметам;
* оценки за выполнение и защиту индивидуального проекта;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПротокол заседанияШТМ «Здоровье» СОШ №13от 29 августа 2013 года № 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Сухоцская(подпись руководитель ШТМ) |  | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.С. Окорокова31 августа 2013 года |