

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 522
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
школы № 522 Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
Протокол №1 от 30.08.2023г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
школы № 522 Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
Ю.Г. Елизарова
Приказ №121-ОД от 31.08 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-9 КЛАССОВ

(адаптированная основная образовательная программа основного общего образования
обучающихся с задержкой психического развития)

Составитель: Эшемпаева А.В.
Высшая квалификационная категория

Санкт-Петербург

	Оглавление	Страницы
Оглавление		2
Пояснительная записка		3
Содержание учебного предмета		5
Планируемые результаты		16
Критерии оценки знаний		57
Календарно-тематическое планирование		59
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение		79
Лист корректировки		81
Приложения		82

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 5– 9 классов (далее Программа) является приложением к Адаптированной основной образовательной программе основного общего образования для обучающихся с задержкой психического развития ГБОУ школы №522 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее –Школа).

Программа составлена на основе ФГОС ООО, в соответствии с ФАОП ООО для обучающихся с ЗПР, рабочей программой основного общего образования «Технология» (для 5–9 классов образовательных организаций), Концепции преподавания технологии в Российской Федерации, а также с учётом рабочей программы воспитания Школы.

Программа адаптирована на обучающихся с задержкой психического развития.

Пояснительная записка отражает общие цели и задачи изучения технологии, место в структуре учебного плана, а также подходы к отбору содержания и определению планируемых результатов.

Содержание обучения раскрывает содержательные линии, которые предлагаются для обязательного изучения в каждом классе на уровне основного общего образования.

Планируемые результаты освоения программы по технологии включают личностные, метапредметные результаты за весь период обучения на уровне основного общего образования, а также предметные достижения обучающегося за каждый год обучения.

Распределение учебных часов по классам предмета «Технология»

Класс	Количество часов за год	Количество часов в неделю	Количество творческих проектов	Количество практических работ
5	68	2	1	6
6	102	3	1	10
7	102	3	1	10
8	34	1	1	4

Цель изучения предмета:

Цели программы:

Основной целью освоения предмета «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

- Овладение знаниями, умением и опытом деятельности в предметной области «Технология». Как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;
- развитие умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений

Рабочая программа основного общего образования формируется с учетом психолого-педагогических особенностей развития и особых образовательных потребностей обучающихся с ЗПР 11–15 лет.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Практико - ориентированный характер обучения предполагает что не менее 75% учебного времени отводится практическим и проектным работам. Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульная рабочая программа по предмету «Технология» – это система логически завершенных модулей учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов за уровень образования (в соответствии с ФГОС ООО), и предусматривает разные образовательные траектории её реализации.

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

В программе предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- технология обработки текстильных материалов;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- технология обработки пищевых продуктов;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- проектная деятельность;
- знакомство с миром профессий,
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека.

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом системы основного общего образования обучающихся.

Программа реализуется из расчета 306 часов: 2 часа в неделю в 5 – х классах, – 3 часа в неделю в 6 – 7 классах, 1 час — в 8-х классах.

Данная рабочая программа ориентирована на линию УМК

- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудакова «Технология 5», Москва «Прсвещение», 2022год.
- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудакова «Технология 6», Москва «Прсвещение», 2022год.
- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудакова «Технология 7», Москва «Прсвещение», 2022год.
- учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудакова «Технология 8-9», Москва «Прсвещение», 2022год.

Содержание программы

Содержание программы по технологии в 5 классе:

1. Технология обработки пищевых продуктов – 14 часов
2. Основы проектирования – 5 часов
3. Технология обработки тканей – 31 часов
 - Материаловедение - 4 часов
 - Конструирование и моделирование – 4 часов
 - Технология изготовления изделия – 21 часов
 - Техника (элементы машиноведения) – 2 часа
4. Художественная обработка материалов – 16 часов
 - Вышивка – 16 часов

Итого 68 часов.

Санитарно-гигиенические требования, правила безопасного труда.

Технико-технологические сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Технология обработки пищевых продуктов – 14 часов.

Примерный перечень блюд – бутерброды открытые (простые и комбинированные) и закрытые с различными продуктами, чай, какао. Яйца варёные (вкрутую, всмятку, в «мешочек»), омлет, яичница. Технико-технологические сведения, санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда. Организация рабочего места. Понятие о кулинарии. Бережное отношение к хлебу и продуктам питания. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов, способы обработки продуктов для приготовления бутербродов в домашних условиях и на производстве. Технология изготовления и оформления бутербродов.

Требования к качеству готовых бутербродов.

Горячие напитки и их значение в питании человека. Роль воды в питании, бережное отношение к воде. Чай, какао и способы их приготовления. Требования к качеству готовых напитков.

Виды яиц по срокам хранения (диетические, столовые). Значение яиц в питании. Виды блюд из яиц. Инвентарь, посуда и уход за ними. Посуда для приготовления. Механические и электрические инструменты и приспособления для нарезки продуктов; знакомство с нагревательными приборами и правила ухода за ними и пользование ими. Правила безопасного труда. Организация рабочего места. Сервировка стола к завтраку. Ассортимент посуды и кухонного инвентаря. Уход за кухонной посудой. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований, правил техники безопасности.

Практические работы - приготовление бутербродов, приготовление горячих напитков.

Приготовление блюд из яиц. Определение готовности блюд, оформление готовых блюд.

Сервировка стола к завтраку, уход за кухней, мытьё посуды. Составление меню для завтрака, в которое входят блюда из изучаемых продуктов.

Знакомство с профессиями – работники общественного питания.

Основы проектирования – 5 часов

Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Выбор лучшей идеи. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия в рамках раздела «Технология изготовления изделия». Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка и самооценка. Защита проекта.

Технология обработки ткани 21 час:

Введение о труде и его значении в жизни человека. Техника безопасности на уроках

трудового обучения. Общие требования к организации рабочего места. Изделие – фартук, прихватка в лоскутной технике.

Технико-технологические сведения - ткани, применяемые для бытовой рабочей одежды. Подготовка выкройки. Экономное расходование ткани при раскрое изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и отдела изделий. Инструменты и приспособления для раскроя и шитья. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Приемы влажно-тепловой обработки изделий. Правила безопасного труда.

Организация рабочего места. Требования к качеству готовых изделий.

Практическая работа- составление плана работы, определение рациональной последовательности изготовления изделия, экономная раскладка выкроек на ткань, раскрой; прокладывание контрольных знаков; поузловая обработка деталей, выполнение отделочных работ, ВТО. Определение качества готового изделия.

Знакомство с профессиями – закройщик, мастер индивидуального пошива.

1.Материаловедение – 4часа.

Технико-технологические сведения о текстильных волокнах. Вид текстильных волокон.

Изготовление пряжи и ниток. Принцип изготовления ткани. Основа, уток, кромка, полотняное переплетение. Отделка тканей. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Назначение тканей. Сведения о текстильных волокнах.

Лабораторно-практические работы:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной стороны, направление долевой нити в ткани.

Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон

2.Конструирование одежды – 4часа.

Изготовление выкроек рабочей одежды с элементами моделирования. Выкройка фартука.

Технико-технологические сведения. Группы одежды, виды одежды, эксплуатационные, эстетические требования к специальной одежде; приёмы измерения фигуры человека.

Стандартные и индивидуальные мерки. Чтение чертежа. Последовательность построения чертежа. Прибавки на свободное облежание. Соответствие линий чертежа линиям фигуры человека. Припуски на швы, оформление выкройки. Понятие о моделировании.

Моделирование изготавливаемых изделий. Определение расхода ткани на изделие.

Практическая работа – планирование работы. Снятие мерок. Изготовление и оформление выкроек. Моделирование индивидуального фасона. Расчет ткани на изготовление изделия.

Контроль качества.

Знакомство с профессиями – конструктор-модельер, художник-модельер.

3.Машиноведение – 2часа. Технико-технологические сведения - история швейной машины, бытовые и промышленные машины.

Санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине. Правила безопасности.

Устройство швейной машины. Приводы в швейной машине. Ручной, электрический приводы. Подготовка машины к работе. Правильные приёмы работы. Назначение и выполнение швов стачного и вподгибку.

Практическая работа - подготовка машины к работе, заправка верхней и нижней нити.

Упражнения в шитье на машине. Выполнение пробных строчек на ткани, параллельных строчек с закрепками, стачных швов и вподгибку.

Знакомство с профессиями – механик-наладчик швейных машин.

Вышивка–16 часов.

Изделие –салфетка.

Технико-технологические сведения – виды декоративно-прикладного искусства. История русской вышивки. Инструменты и приспособления. Ассортимент ниток для вышивки.

Цветоведение. Санитарно-гигиенические требования. Виды мережки. Требования к качеству.

Подготовка ткани для вышивки и выполнение вышивки, выполнение украшающих швов на образце и рисунка на салфетке. Выполнение мережки. ВТО. Контроль качества.

Знакомство с профессиями – вышивальщица.

Содержание учебного предмета «Технология». 6 класс.

1. Технология обработки пищевых продуктов – 22 часа
2. Основы проектирования – 8 часов
3. Технология обработки тканей – 42 часа
 - Материаловедение - 4 часа
 - Конструирование и моделирование – 6 часов
 - Технология изготовления изделия – 29 часов
 - Техника (элементы машиноведения) – 3 часа
4. +Художественная обработка материалов – 24 часа
5. Вязание крючком – 24 часа
6. Ведение домашнего хозяйства – 6 часов

Итого 102 часа

Программа по направлению «Технологии ведения дома» направлена на здоровьесбережение школьников и реализуется прежде всего на занятиях по кулинарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Раздел «Технология обработки пищевых продуктов» проводится в I четверти в связи с уборкой осеннего урожая.

В содержании данной программы сквозной линией проходит экологическое воспитание. Эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении предмета у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда. При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей детей в различных видах декоративно-прикладного искусства: вязании крючком.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий. Программа модифицирована с учетом особенностей классов.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

I. Технология обработки пищевых продуктов – 22 часа

Примерный перечень блюд – различные блюда из мяса, рыбы, птицы; заправочные супы. Техничко-технологические сведения – виды мяса; их значение в питании человека. Блюда из мяса технология, их приготовления. Посуда, приспособления для приготовления блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола. Подача приготовленных блюд. Определение их качества. Знакомство с профессиями – повар.

II. Основы проектирования – 8 часов

Обоснование вида и функциональных особенностей изделия. Определение потребностей в изделиях; знаний, умений и материалов; оборудования, необходимых для выполнения проектов. Краткая формулировка задачи. Набор первоначальных идей. Планирование изготовления изделия. Документальное оформление, моделирование, дизайнерское оформление, Экономическая и экологическая оценка проекта. Исследования, проводимые для разработки проекта. Цель исследования – получить информацию о том, что необходимо для выполнения проекта. Виды исследований – выявление потребностей, дизайн-анализ существующих изделий; определение рынка, анализ затрат. Использование компьютера при выполнении проекта. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка и самооценка. Защита проекта.

III. Создание изделий из текстильных материалов –42 часа

Содержание и задачи курса. Инструктаж по правилам безопасности труда.

1.Материаловедение – 4 часа

Основные теоретические сведения - краткие сведения о тканях из волокон животного происхождения (шерсть, шёлк). Получение шерстяных и шёлковых тканей.

Отрицательные и положительные качества, физико-механические свойства: гигиенические, эксплуатационные свойства, применение и уход за изделиями из этих тканей.

Практические работы - Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей, Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений. Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.

2.Элементы машиноведения - 3часа.

Основные теоретические сведения - неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины.

Практические работы - работа на швейной машине

3.Конструирование и моделирование швейных изделий - 6часов

Основные теоретические сведения – виды бельевых изделий. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым изделиям. Система снятия мерок, мерки, необходимые для построения чертежа. Чтение чертежа. Прибавки, учитываемые при построении чертежа. Оформление выкроек. Моделирование индивидуального фасона. Расчёт количества ткани на изделие. Контроль качества.

Знакомство с профессиями – конструктор-модельер, художник-модельер

Практические работы. Измерение фигуры человека, расчёт конструкций и построение чертежа.

4. Технология изготовления швейных изделий- 29 часов

Изделие – наволочка, ночная сорочка, шорты. Техничко-технологические сведения - ткани, применяемые для изготовления белья. Планирование работы по пошиву изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань, раскрой изделия. Подготовка к примерке, проведение примерки, исправление дефектов. Правила проведения примерки. Способы исправления выявленных дефектов. Поузловая обработка изделия. Виды отделок. Отделка изделия. Приёмы ВТО. Правила безопасного труда. Требования к качеству готового изделия. Условия эксплуатации и ремонт одежды.

Практические работы.

Выполнение двойного и запошивочного шва. Пошив наволочки.

Разработка модели ночной сорочки, изготовление и оформление выкроек, работа с готовой выкройкой из журнала мод, экономичная раскладка выкроек на ткани, поузловая обработка деталей кроя, выполнение отделочных работ, влажно-тепловая обработка изделий (ВТО), определение качества готового изделия, самоконтроль, анализ допущенных отклонений.

Знакомство с профессиями – работники ателье, дома мод.

IV. Художественная обработка материалов– вязание крючком – 24 часа

Изделие – прихватка. Техничко-технологические сведения – краткие сведения о вязании.

Вязание крючком. Виды изделий. Условные обозначения. Инструменты и приспособления. Виды крючков, ниток для вязания. Основные приёмы вязания.

Положение рук при работе. Цветоведение. Виды отделки. Санитарно-гигиенические требования, правила безопасного труда.

Требования к качеству готового изделия.

Практическая работа–вязание воздушных петель, основных петель вязания (столбиков с накидом и без накида). Выполнять повороты на следующий ряд. Использовать схему вязания при работе. Вязание прихватки, салфетки. Подбор ниток для отделки изделия. Обвязывание края прихватки, ВТО. Определение качества готового изделия.

V. Ведение домашнего хозяйства 6 часов

Техничко-технологические сведения - уход за одеждой, ремонт одежды, выбор фурнитуры и её замена. Виды ремонта. Уход за бельём. Стирка, утюжка, хранение одежды.

Практические работы: ремонт износившегося низа изделия, изготовление образцов пришивания фурнитуры, ремонт распоровшегося стачного шва.

Санитарно-гигиенические требования, правила безопасного труда.

Практические работы - различные способы ремонта, пришивание фурнитуры. Составление плана работы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выбирать тип ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека
- строить чертеж плечевого изделия;
- пользоваться выкройкой из журнала мод;
- обрабатывать и соединять детали кроя;
- подбирать и устанавливать машинные иглы;
- выполнять исходные элементы вязания крючком;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- *Выпускник получит возможность научиться:*
 - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
 - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
 - выполнять художественную отделку швейных изделий;
 - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных

народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные направления моды
- вязать простейшие изделия крючком.
- Исправлять некоторые неполадки в работе машины

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

❖ Раздел «Ведение домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

- применению моющих средств в зависимости от вида ткани.
- правилам чистки одежды, хранения
- некоторым видам ремонта одежды.

Выпускник получит возможность научиться:

- узнать современные моющие средства.
- способы ремонта одежды
- эстетическим принципам дизайна

Раздел «Художественная обработка материалов» Вязание крючком

Выпускник научится:

- Подбирать крючок в зависимости от толщины пряжи
- Основным приемам вязания
- Вязать простейшее изделие

Выпускник получит возможность научиться:

- Вязать различные изделия крючком

Содержание учебной программы по технологии. 7 класс.

1.Технология обработки пищевых продуктов – 22часа

2.Основы проектирования – 8 часов

3.Технология обработки тканей –42 часа

- Материаловедение - 4часа
- Конструирование и моделирование – 6часов
- Технология изготовления изделия –29 часов
- Техника (элементы машиноведения) – 3 часа

3.Ведение домашнего хозяйства – 6 часа

• 4.Художественная обработка материалов – 24 часа

❖ Вязание спицами 24часа

Итого 102 часа.

I. Технология обработки пищевых продуктов – 22часа.

Примерный перечень блюд - изделия из дрожжевого, бисквитного, песочного, заварного и слоёного теста. Техничко-технологические сведения – значение питательных веществ в жизни человека, их использование.

Вареники, пельмени. Холодные десерты. Горячие сладкие блюда. Консервирование плодов и ягод.

Требования к качеству готовых блюд. Норма продуктов и сервировка стола. Подача готовых блюд к столу.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования, правила безопасного труда.

Практические работы – обработка и приготовление печенья, блинчиков.. Контроль качества блюд. Определение готовности блюд, их оформление. Уход за посудой, мытьё посуды. Анализ допущенных отклонений.

II. Основы проектирования – 8 часа

Разработка требований для качественного выполнения конечного продукта, включающих: определение типа изделия, пожелания конечного потребителя, рынка; функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экономичность производства изделия и его эксплуатации, безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия. Эскизы и чертежи, как способ отражения процесса изготовления изделия и результатов исследования. Презентация. Экологическая и экономическая оценка. Критерии оценивания. Защита проекта

III. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 42 часа.

1. Материаловедение - 4 часа. Основные теоретические сведения - содержание и задачи курса. Инструктаж по правилам безопасности труда. Химические волокна и их свойства. Краткие сведения о тканях из искусственных и синтетических волокнах, физико-механические, гигиенические, эксплуатационные свойства, применение и уход за изделиями из этих тканей.

Практические работы - Изучение свойств тканей из синтетических волокон.

2. Конструирование и моделирование швейных изделий - 6 часов.

Основные теоретические сведения - группы одежды. Лёгкое платье. Эксплуатационные и эстетические требования к лёгкой одежде. Приёмы измерения фигуры человека. Современная система мерок. Мерки на стандартный и индивидуальный размер. Чтение чертежа. Последовательность построения чертежа юбки, изделия с цельнокроеным рукавом, прибавки на свободное облегание. Соотношение линий чертежа с линиями на фигуре человека. Правила пользования лекалами или готовыми выкройками. Припуски на швы. Оформление выкроек. Понятие о прикладном моделировании. Разработка индивидуального фасона. Определение расхода ткани.

Практические работы - Измерение фигуры человека, построение чертежей.

4. Технология изготовления швейных изделий – 29 часов.

Технико-технологические сведения - ткани, используемые для изделий. Планирование работы по пошиву изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань, раскрой изделия. Подготовка к примерке. Правила проведения примерки. Основные недочёты в изделии, их исправление. Способы исправления выявленных дефектов. Поузловая обработка изделия. Виды отделок. Отделка изделия. Приёмы ВТО. Правила безопасного труда. Требования к качеству готового изделия. Особенности ремонта изделия.

Практические работы - Составление плана работы. Организация рабочего места для ручных и машинных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки изделия, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань, соединение деталей. Проведение примерки, обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка. Определение качества готового изделия.

Знакомство с профессиями швейных фабрик.

IV. Художественная обработка материалов. Вязание спицами – 24 часа

Изделие – образцы, связанные спицами.

Технико-технологические сведения история вязания. Принадлежности для вязания спицами. Спицы и нитки. Условные обозначения. Виды изделий, связанных спицами. Способы вязания. Виды рисунков. Назначение рисунков «резинка». Наборный ряд петель. «Лицевые» и «изнаночные» петли. Кромочные петли. Правильное положение рук при работе. Вязание на двух и пяти спицах. Приёмы и правила вязания. Влажно-тепловая обработка. Требования к качеству готового изделия.

Практические работы – выполнение наборного ряда петель. Выполнение чулочной, платочной вязки, «резинки», образца вязания пятки. Вязание носка. или следка. Влажно-

тепловая обработка. Определение качества вязания.

Знакомство с профессиями – вязальщица (спицами).

VI. Технология ведения дома – 6 часа

Технико-технологические сведения – создание домашнего уюта. Современная мебель и её рациональное размещение. Убранство комнат. Осветительные приборы и их размещение. Декоративно-прикладное оформление помещений.

Практическая работа - размещение мебели, осветительных приборов.

Раздел «Технология обработки пищевых продуктов»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из теста, а также десерты, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- *Выпускник получит возможность научиться:*
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- консервировать плоды и ягоды,
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- 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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; (изделие с цельнокроеным рукавом, юбку)
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- *Выпускник получит возможность научиться:*
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технология ведения дома»

- *Выпускник научится:*

- Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения.
- Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.
- *Ученик получит возможность научиться*
- Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.
- изготавливать декоративные изделия для оформления.
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;

Раздел «Основы проектирования»

- *Ученик научится:*
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить, оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.
- *Ученик получит возможность научиться:*
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание учебной программы по технологии. 8 класс.

- 1.Технология обработки пищевых продуктов – 14часов
 2. Художественная обработка материалов – 14 часов
 - ❖ Макраме 14 часов
 - 3.Технология ведения дома – 6 часов
- Итого 34часа

1.Технология обработки пищевых продуктов – 14 часов.

Примерный перечень блюд: блюда из птицы; компоты; национальная кухня – первые блюда: борщ, харчо, щи.

Расчет калорийности блюд.

Блюда из птицы. Механическая обработка птицы. Отварная птица, жареная птица, тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы. Определение свежести мяса. Требования к их качеству и оформлению.

Блюда национальной кухни. Украинская кухня. Кавказская кухня.

Оформление стола.

Консервирование плодов и ягод.

Упаковка пищевых продуктов и товаров.

Санитарно-гигиенические требования, правила безопасного труда. Организация рабочего места.

Практические работы – составление плана работы, составление меню для праздничного стола. Сервировка стола. Приготовление борща, щей; грудки индейки.

3. Художественная обработка материалов – Макраме 14 часов

Технико-технологические сведения - планирование работы, способы навешивания нитей.

Виды узлов. Инструменты и приспособления, применяемые при плетении в технике макраме.

Расчёт количества материалов. Выбор рисунка для кашпо. Санитарно-гигиенические требования, правила безопасного труда.

Практические работы – выполнение образцов узлов, навешивание нитей, Расчёт количества материала. Плетение изделий в технике макраме. Контроль качества. Анализ изделия.

4. Ведение ведения дома – 6 часов.

Технико-технологические сведения-семейный бюджет; потребительский кредит; уход за одеждой, обувью, ремонт помещений. Бытовые электроприборы, электродвигатели, источники света, использование электромагнитных волн для передачи информации.

Практические работы – расчёт расходов семьи на неделю, на месяц. Распределение обязанностей в доме.

Содержание учебной программы по технологии. 9 класс

Основные разделы:

- 1.Творческое проектирование 24 часов
2. Профессиональное самоопределение 10 часов

Творческое проектирование – 24 часа

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта, его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов.)

Выполняются два проекта, как результат полученных знаний и навыков: по изготовлению рукодельного изделия (макраме, вышивка, вязание крючком) или продукта питания по выбору; второй проект – по изготовлению швейного или вязаного (спицами) изделия. Все этапы проектирования проходят под руководством учителя.

Профессиональное самоопределение- 10 часов.

Предпрофильная подготовка позволяет определиться с выбором профессиональной деятельности с учётом интересов, потребностей и возможностей. Предпрофильная технологическая подготовка позволяет предположительно определить, в каких видах деятельности обучающиеся смогут наиболее успешно трудиться, принося максимальную пользу для общества и получая наибольшее удовлетворение от труда. Необходимость предварительного самоопределения в выборе направления профильного обучения школьников продиктована перестройкой всех сфер жизнедеятельности человека: и производственной и политической, и культурной.

Раздел II. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Предметные результаты по учебному предмету "Технология" предметной области "Технология" должны обеспечивать:

- 1) сформированность целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; понимание социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) сформированность представлений о современном уровне развития технологий и понимания трендов технологического развития, в том числе в сфере цифровых технологий и искусственного интеллекта, роботизированных систем, ресурсосберегающей энергетики и другим приоритетным направлениям научно-технологического развития Российской Федерации; овладение основами анализа закономерностей развития технологий и навыками синтеза новых технологических решений;
- 3) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 4) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, знаниями правил выполнения графической документации;
- 5) сформированность умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 6) сформированность умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 7) сформированность представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Личностные результаты:

- Проявлять интерес, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, истории, традициям, ценностям народов России и народов мира;
- Оценивать собственные поступки, поведение;
- Проявлять уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- Проявлять ответственность за результаты своей деятельности и трудолюбие;
- Выражать желание к познанию технологических процессов;
- Участвовать в жизнедеятельности общественного объединения, класса;
- Проявлять собственный лидерский потенциал;
- Соблюдать правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, в школе, на уроках технологии;
- Придерживаться здорового образа жизни;
- Ценить культурные традиции, художественные произведения;
- Соблюдать нормы экологической культуры

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД

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

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

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

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования).
- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;

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

- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и

характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

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

Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
- *Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.* Обучающийся сможет:
 - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
 - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
 - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
 - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
 - ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
 - демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

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

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

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

5. *Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.* Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

6. *Смысловое чтение.* Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

7. *Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.* Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

10. *Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.* Обучающийся сможет:

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

Коммуникативные УУД

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

- определять и играть возможные роли в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи:

мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;

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

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

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;

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

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

Предметные результаты:

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках

предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Предметные результаты:

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- характеризует свойства конструкционных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды текстиля;
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);

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, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 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;
- 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;
- 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;
- В коммуникативной сфере:
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - 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;

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления): получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

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 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;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места 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;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

Предметные результаты:

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 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 познавательной-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 места 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.
- выполняет элементарные технологические расчеты;
характеризует основные технологии производства продуктов питания;

- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

8 класс

Предметные результаты:

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;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 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;

- 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 места 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;
- 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 при 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.

Раздел «Макраме»

По завершении учебного года обучающийся:

Ученик научится:

- определять материалы, применяемые для макраме, какие используются инструменты и приспособления,
- способам навешивания нитей,
- выполнять на сложные изделия.

Раздел «Технология обработка пищевых продуктов»

По завершении учебного года обучающийся:

Ученик научится:

- описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- объяснять простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- получать и анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
- получать и анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации;
- описывать технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;
- составлять инструкцию, технологическую карту;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания)

Раздел «Ведение домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

- определять источник семейных доходов и бюджет семьи;
- узнавать о минимальных и оптимальных потребностях;
- знать, что такое потребительская корзина на одного человека;
- рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи;
- Получить возможность научиться:
 - как правильно распорядиться свободными средствами;
 - технологии ведения бизнеса;
 - оценке возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета;
- некоторым видам ремонта, уходу за обувью и одеждой.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;
- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;
- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения) и/или ознакомления с современными производствами в различных технологических сферах и деятельностью занятых в них работников;
- получил опыт поиска, структурирования и проверки достоверности информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, и планирует дальнейшую образовательную траекторию;
- имеет опыт публичных выступлений (как индивидуальных, так и в составе группы) с целью демонстрации и защиты результатов проектной деятельности.

Предметные результаты:

- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивает условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность — качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- выявляет и формулирует проблему, требующую технологического решения;
- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации командного проекта по жизненному циклу на основании самостоятельно выявленной проблемы;
- имеет опыт использования цифровых инструментов коммуникации и совместной работы (в том числе почтовых сервисов, электронных календарей, облачных сервисов, средств совместного редактирования файлов различных типов);
- имеет опыт использования инструментов проектного управления;

- планирует продвижение продукта.

В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов.

Планируемые предметные результаты в 5 классе

№ п/п	ТЕМА	Часы	Повторение	ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, НАВЫКИ по уровням		
				Компенсаторно-адаптационный	реабилитационный	цензовый
1	Создание изделий из текстильных материалов	31		<p>Ознакомление с разделами; общими сведениями об организации труда и оборудования рабочего места. Знать классификацию текстильных волокон; сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Уметь определять направление долевой и уточной нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани; выполнять образец полотняного переплетения. Переплетения. Знать назначение основных узлов швейной машины, виды приводов, безопасные приемы труда на швейной машине.</p>	<p>Ознакомление с разделами; общими сведениями об организации труда и оборудования рабочего места. Знать классификацию текстильных волокон; сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Уметь определять направление долевой и уточной нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани; выполнять образец полотняного переплетения. Знать назначение основных узлов швейной машины, виды приводов, безопасные приемы труда на швейной машине.</p>	<p>Ознакомление с разделами; общими сведениями об организации труда и оборудования рабочего места. Знать классификацию текстильных волокон; сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Уметь определять направление долевой и уточной нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани; выполнять образец полотняного переплетения. Знать назначение основных узлов швейной машины, виды приводов, безопасные приемы труда на швейной машине. Знать</p>

				<p>Знать последовательность заправки ниток и работы на швейной машине.</p> <p>Уметь заправлять верхнюю и нижнюю нитки.</p> <p>Знать технологию выполнения стачного, накладного, шва вподгибку.</p> <p>Уметь выполнять машинные швы, влажно-тепловую обработку</p> <p>Уметь выполнять швы, закрепки, строчки на ширину лапки с закрепками.</p> <p>Знать назначение различных видов одежды.</p> <p>Уметь определять основные стили в одежде.</p> <p>Знать правила снятия мерок с фигуры человека.</p> <p>Уметь измерять и записывать результаты. Знать особенности</p>	<p>Знать последовательность заправки ниток и работы на швейной машине.</p> <p>Уметь заправлять верхнюю и нижнюю нитки.</p> <p>Знать технологию выполнения стачного, накладного, шва вподгибку.</p> <p>Уметь выполнять машинные швы, влажно-тепловую обработку</p> <p>Уметь выполнять швы, закрепки, строчки на ширину лапки с закрепками.</p> <p>Знать назначение различных видов одежды.</p> <p>Уметь определять основные стили в одежде.</p> <p>Знать правила снятия мерок с фигуры человека.</p> <p>Уметь измерять и записывать результаты. Знать особенности</p>	<p>последовательность заправки ниток и работы на швейной машине.</p> <p>Уметь заправлять верхнюю и нижнюю нитки.</p> <p>Знать технологию выполнения стачного, накладного, шва вподгибку.</p> <p>Уметь выполнять машинные швы, влажно-тепловую обработку</p> <p>Уметь выполнять швы, закрепки, строчки на ширину лапки с закрепками.</p> <p>Знать назначение различных видов одежды.</p> <p>Уметь определять основные стили в одежде.</p> <p>Знать правила снятия мерок с фигуры человека.</p> <p>Уметь измерять и записывать результаты. Знать особенности конструирования</p>
--	--	--	--	--	--	--

				<p>конструирования изделия; последовательность построения чертежа. Уметь выполнять чертеж и моделировать изделие. Знать назначение различных видов одежды. Знать способы раскладки выкройки на ткани. Уметь выполнять обмеловку и раскрой изделия. Знать технологическую последовательность обработки бретелей. Знать технологическую последовательность изготовления фартука. Уметь обрабатывать детали кроя, накладывать, наметывать, настрачивать карманы; обрабатывать срезы</p>	<p>конструирования изделия; последовательность построения чертежа. Уметь выполнять чертеж и моделировать изделие. Знать назначение различных видов одежды. Знать способы раскладки выкройки на ткани. Уметь выполнять обмеловку и раскрой изделия. Знать технологическую последовательность обработки бретелей. Знать технологическую последовательность изготовления фартука. Уметь обрабатывать детали кроя, накладывать, наметывать, настрачивать карманы; обрабатывать срезы</p>	<p>изделия; последовательность построения чертежа. Уметь выполнять чертеж и моделировать изделие. Знать назначение различных видов одежды. Знать способы раскладки выкройки на ткани. Уметь выполнять обмеловку и раскрой изделия. Знать технологическую последовательность обработки бретелей. Знать технологическую последовательность изготовления фартука. Уметь обрабатывать детали кроя, накладывать, наметывать, настрачивать карманы; обрабатывать срезы швом вподгибку с</p>
--	--	--	--	---	---	--

				швом вподгибку с открытым и закрытым срезами; выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия и определять качество готового изделия.	швом вподгибку с открытым и закрытым срезами; выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия и определять качество готового изделия.	открытым и закрытым срезами; выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия и определять качество готового изделия.
2	Вышивка	16		Знать технологию выполнения ручных работ; правила безопасной работы с ручными инструментами. Уметь выполнять ручные швы, сметочные, заметочные, наметочные. Знать технологию выполнения простейших ручных швов: «вперед иголку», «за иголку», петельный, стебельчатый, тамбурный. Уметь вышивать салфетку.	Знать технологию выполнения ручных работ; правила безопасной работы с ручными инструментами. Уметь выполнять ручные швы, сметочные, заметочные, наметочные. Знать технологию выполнения простейших ручных швов: «вперед иголку», «за иголку», петельный, стебельчатый, тамбурный. Уметь вышивать салфетку.	Знать технологию выполнения ручных работ; правила безопасной работы с ручными инструментами. Уметь выполнять ручные швы, сметочные, заметочные, наметочные. Знать технологию выполнения простейших ручных швов: «вперед иголку», «за иголку», петельный, стебельчатый, тамбурный. Уметь вышивать салфетку.
3	Технология обработки	14		Знать санитарно –	Знать санитарно –	Знать санитарно –

	<p>пищевых продуктов</p>			<p>гигиенические требования к помещению кухни; к обработке пищевых продуктов; общие сведения о пище; правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; составлять меню на завтрак; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов. Знать виды бутербродов, технологию приготовления разных видов бутербродов. Уметь нарезать продукты для бутербродов, приготовить чай, кофе, какао.</p>	<p>гигиенические требования к помещению кухни; к обработке пищевых продуктов; общие сведения о пище; правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; составлять меню на завтрак; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов. Знать виды бутербродов, технологию приготовления разных видов бутербродов. Уметь нарезать продукты для бутербродов, приготовить чай, кофе, какао.</p>	<p>гигиенические требования к помещению кухни; к обработке пищевых продуктов; общие сведения о пище; правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении работ. Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; составлять меню на завтрак; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов. Знать виды бутербродов, технологию приготовления разных видов бутербродов. Уметь нарезать продукты для бутербродов, приготовить чай, кофе, какао.</p>
--	---------------------------------	--	--	---	---	--

				<p>Знать способы определения доброкачественности яиц; способы приготовления блюд из яиц. Уметь приготовить блюдо. Уметь выполнять нарезку овощей, приготовить блюдо из свежих овощей. Знать технологическую последовательность приготовления салатов из свежих овощей.</p>	<p>Знать способы определения доброкачественности яиц; способы приготовления блюд из яиц. Уметь приготовить блюдо. Уметь выполнять нарезку овощей, приготовить блюдо из свежих овощей. Знать технологическую последовательность приготовления салатов из свежих овощей.</p>	<p>Знать способы определения доброкачественности яиц; способы приготовления блюд из яиц. Уметь приготовить блюдо. Уметь выполнять нарезку овощей, приготовить блюдо из свежих овощей. Знать технологическую последовательность приготовления салатов из свежих овощей.</p>
4	Творческое проектирование	5		<p>Уметь определять потребности. Краткая формулировка задачи проекта. Планирование исследований по теме проекта. Этапы творческого проекта.</p>	<p>Уметь определять потребности. Краткая формулировка задачи проекта. Планирование исследований по теме проекта. Этапы творческого проекта.</p>	<p>Уметь определять потребности. Краткая формулировка задачи проекта. Планирование исследований по теме проекта. Этапы творческого проекта.</p>

Планируемые предметные результаты в 6 классе

№ п/п	ТЕМА	Часы	Повторение	ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, НАВЫКИ по уровням		
				Компенсаторно-адаптационный	реабилитационный	цензовый
1	Создание изделий из текстильных материалов	42		<p>Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей основные свойства тканей. Ткани и отделки, применяемые для изготовления плечевых изделий. Разнообразие приспособлений для</p>	<p>Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей основные свойства тканей. Ткани и отделки, применяемые для изготовления плечевых изделий. Разнообразие приспособлений для</p>	<p>Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей основные свойства тканей. Ткани и отделки, применяемые для изготовления плечевых изделий. Разнообразие приспособлений для</p>

				<p>современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений» Устройство швейной машины выполняющей зигзагообразную строчку. Сфера применения зигзагообразной строчки. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, двойного, запошивочного, обтачного и окантовочного швов. История моды. Понятия силуэт и стиль. Требования, предъявляемые к одежде. Виды плечевых изделий, их характеристика.</p>	<p>современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений» Устройство швейной машины выполняющей зигзагообразную строчку. Сфера применения зигзагообразной строчки. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, двойного, запошивочного, обтачного и окантовочного швов. История моды. Понятия силуэт и стиль. Требования, предъявляемые к одежде. Виды плечевых изделий, их характеристика.</p>	<p>современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений» Устройство швейной машины выполняющей зигзагообразную строчку. Сфера применения зигзагообразной строчки. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, двойного, запошивочного, обтачного и окантовочного швов. История моды. Понятия силуэт и стиль. Требования, предъявляемые к одежде. Виды плечевых изделий, их характеристика.</p>
--	--	--	--	---	---	---

			<p>Мерки необходимые для построения чертежа, Приёмы снятия мерок. Сопоставление объемной формы изделия с его разверткой. Прибавки на свободное облегание. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Подготовка выкроек к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Направление долевой нити. Правила раскроя. Перенос линий выкройки на детали кроя. Дублирование деталей кроя клеевой прокладки. Сметывание изделия для первой примерки. изделия к первой примерке.</p>	<p>Мерки необходимые для построения чертежа, Приёмы снятия мерок. Сопоставление объемной формы изделия с его разверткой. Прибавки на свободное облегание. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Подготовка выкроек к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Направление долевой нити. Правила раскроя. Перенос линий выкройки на детали кроя. Дублирование деталей кроя клеевой прокладки. Сметывание изделия для первой примерки. изделия к первой примерке.</p>	<p>Мерки необходимые для построения чертежа, Приёмы снятия мерок. Сопоставление объемной формы изделия с его разверткой. Прибавки на свободное облегание. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Подготовка выкроек к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Направление долевой нити. Правила раскроя. Перенос линий выкройки на детали кроя. Дублирование деталей кроя клеевой прокладки. Сметывание изделия для первой примерки. изделия к первой примерке.</p>
--	--	--	---	---	---

				<p>Проведение примерки. Выявление и устранение дефектов. Обработка плечевых швов. Способы обработки горловины и пройм. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Способы обработки низа изделия. Правила влажно-тепловой обработки, Санитарно-гигиенические требования, рациональные приемы труда</p>	<p>Проведение примерки. Выявление и устранение дефектов. Обработка плечевых швов. Способы обработки горловины и пройм. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Способы обработки низа изделия. Правила влажно-тепловой обработки, Санитарно-гигиенические требования, рациональные приемы труда</p>	<p>Проведение примерки. Выявление и устранение дефектов. Обработка плечевых швов. Способы обработки горловины и пройм. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Способы обработки низа изделия. Правила влажно-тепловой обработки, Санитарно-гигиенические требования, рациональные приемы труда</p>
2	Вязание крючком	24		<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания.</p>

				Изготовление изделия, используя схему вязания. Подбор ниток для отделки изделия. Определение качества готового изделия. ВТО	Изготовление изделия, используя схему вязания. Подбор ниток для отделки изделия. Определение качества готового изделия. ВТО	Изготовление изделия, используя схему вязания. Подбор ниток для отделки изделия. Определение качества готового изделия. ВТО
3	Ведение домашнего хозяйства.	6		Способы ремонта одежды. Правила чистки одежды, хранения. Назначение моющих средств, применение их в зависимости от вида ткани. Правила ВТО.	Способы ремонта одежды. Правила чистки одежды, хранения. Назначение моющих средств, применение их в зависимости от вида ткани. Правила ВТО.	Способы ремонта одежды. Правила чистки одежды, хранения. Назначение моющих средств, применение их в зависимости от вида ткани. Правила ВТО.
4	Технология обработки пищевых продуктов	22		Виды круп, макаронных и бобовых изделий. Первичная обработка. Приёмы приготовления блюд. Значение фруктов и ягод в питании человека. Группы фруктов. Хранение фруктов и ягод. Технология приготовления сладких блюд и	Виды круп, макаронных и бобовых изделий. Первичная обработка. Приёмы приготовления блюд. Значение фруктов и ягод в питании человека. Группы фруктов. Хранение фруктов и ягод. Технология приготовления сладких блюд и	Виды круп, макаронных и бобовых изделий. Первичная обработка. Приёмы приготовления блюд. Значение фруктов и ягод в питании человека. Группы фруктов. Хранение фруктов и ягод. Технология приготовления сладких блюд и

				напитков. Приготовление сладких напитков.	напитков. Приготовление сладких напитков.	напитков. Приготовление сладких напитков.
5	Творческое проектирование	8		Уметь определять потребности. Краткая формулировка задачи проекта. Планирование исследований по теме проекта. Этапы творческого проекта.	Уметь определять потребности. Краткая формулировка задачи проекта. Планирование исследований по теме проекта. Этапы творческого проекта.	Уметь определять потребности. Краткая формулировка задачи проекта. Планирование исследований по теме проекта. Этапы творческого проекта.

Планируемые предметные результаты в 7 классе

№ п/п	ТЕМА	Часы	Повторение	ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, НАВЫКИ по уровням		
				Компенсаторно-адаптационный	реабилитационный	цензовый
1	Создание изделий из текстильных материалов	42		Содержание разделов программы. Организация безопасного труда на рабочем месте. Умение распределять обязанности между собой. Знать основные	Содержание разделов программы. Организация безопасного труда на рабочем месте. Умение распределять обязанности между собой. Знать основные	Содержание разделов программы. Организация безопасного труда на рабочем месте. Умение распределять обязанности между собой. Знать основные

			<p>свойства химические волокон и тканей из них.</p> <p>Уметь применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.</p> <p>Знать устройство регуляторов, принцип действия.</p> <p>Знать причины возникновения и способы устранения неполадок в работе швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток.</p> <p>Знать виды женской одежды, развитие и направление моды, требования к швейным изделиям.</p> <p>Уметь отличать стили в одежде, работать с журналами мод.</p> <p>Знать правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок.</p> <p>Уметь обосновать</p>	<p>свойства химические волокон и тканей из них.</p> <p>Уметь применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.</p> <p>Знать устройство регуляторов, принцип действия.</p> <p>Знать причины возникновения и способы устранения неполадок в работе швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток.</p> <p>Уметь устранять неполадки.</p> <p>Знать виды женской одежды, развитие и направление моды, требования к швейным изделиям.</p> <p>Уметь отличать стили в одежде, работать с журналами мод.</p> <p>Знать правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок.</p>	<p>свойства химические волокон и тканей из них.</p> <p>Уметь применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.</p> <p>Знать устройство регуляторов, принцип действия.</p> <p>Знать причины возникновения и способы устранения неполадок в работе швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток.</p> <p>Уметь устранять неполадки.</p> <p>Знать виды женской одежды, развитие и направление моды, требования к швейным изделиям.</p> <p>Уметь отличать стили в одежде, работать с журналами мод.</p> <p>Знать правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок.</p>
--	--	--	---	---	---

			<p>свой выбор, подобрать модель к данной ткани. Знать способы раскладки ткани, правила рациональной раскладки выкройки на ткани. Уметь раскроить изделие. Знать последовательность подготовки изделия к примерке. Уметь сметывать детали кроя между собой, проводить примерку и устранять дефекты. Знать особенности обработки вытачек. Уметь выполнять стачные швы. Знать способы обработки карманов в шве. Знать способы обработки швов, шлицы, складки. Знать способы обработки воланов. Знать последовательность</p>	<p>Уметь снимать и записывать мерки. Уметь обосновать свой выбор, подобрать модель к данной ткани. Знать способы раскладки ткани, правила рациональной раскладки выкройки на ткани. Уметь раскроить изделие. Знать последовательность подготовки изделия к примерке. Уметь сметывать детали кроя между собой, проводить примерку и устранять дефекты. Знать особенности обработки вытачек. Уметь выполнять стачные швы. Знать способы обработки карманов в шве. Знать способы обработки швов, шлицы, складки. Знать способы</p>	<p>Уметь снимать и записывать мерки. Уметь обосновать свой выбор, подобрать модель к данной ткани. Знать способы раскладки ткани, правила рациональной раскладки выкройки на ткани. Уметь раскроить изделие. Знать последовательность подготовки изделия к примерке. Уметь сметывать детали кроя между собой, проводить примерку и устранять дефекты. Знать особенности обработки вытачек. Уметь выполнять стачные швы. Знать способы обработки карманов в шве. Знать способы обработки швов, шлицы, складки. Знать способы</p>
--	--	--	--	---	---

				<p>обработки застёжки. Уметь обрабатывать застёжку в боковом шве. Знать правила обработки пояса или обтачки. Уметь выполнять раскрой обтачки по верхнему срезу изделия. Знать последовательность обработки пояса или обтачки; технологию соединения пояса или обтачки с верхним срезом шорт. Уметь обрабатывать пояс, обтачку, соединять их с изделием. Знать способы обработки нижнего среза изделия. Уметь обрабатывать нижний срез изделия одним из способов. Знать последовательность разметки и обработки петли. Уметь обметывать петли</p>	<p>обработки воланов. Знать последовательность обработки застёжки. Уметь обрабатывать застёжку в боковом шве. Знать правила обработки пояса или обтачки. Уметь выполнять раскрой обтачки по верхнему срезу изделия. Знать последовательность обработки пояса или обтачки; технологию соединения пояса или обтачки с верхним срезом шорт. Уметь обрабатывать пояс, обтачку, соединять их с изделием. Знать способы обработки нижнего среза изделия. Уметь обрабатывать нижний срез изделия одним из способов. Знать последовательность разметки и обработки</p>	<p>обработки воланов. Знать последовательность обработки застёжки. Уметь обрабатывать застёжку в боковом шве. Знать правила обработки пояса или обтачки. Уметь выполнять раскрой обтачки по верхнему срезу изделия. Знать последовательность обработки пояса или обтачки; технологию соединения пояса или обтачки с верхним срезом шорт. Уметь обрабатывать пояс, обтачку, соединять их с изделием. Знать способы обработки нижнего среза изделия. Уметь обрабатывать нижний срез изделия одним из способов. Знать последовательность разметки и обработки</p>
--	--	--	--	--	--	--

				зигзагообразной машинной строчкой, пришивать фурнитуру. Знать основные этапы проекта	петли. Уметь обметывать петли зигзагообразной машинной строчкой, пришивать фурнитуру. Знать основные этапы проекта	петли. Уметь обметывать петли зигзагообразной машинной строчкой, пришивать фурнитуру. Знать основные этапы проекта
2	Вязание спицами	24		Знать: – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе. Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 спицах. Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель. Знать технологию выполнения основных видов петель.	Знать: – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе. Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах. Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы. Знать и уметь использовать способы	Знать: – ассортимент вязаных изделий; – материалы и инструменты и правила их подготовки к работе. Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах. Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы. Знать и уметь использовать способы

				Уметь выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, с накидом.	убавления, прибавления и закрытия петель. Знать технологию выполнения основных видов петель. Уметь выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, с накидом. Знать правила вязания на пяти спицах. Уметь вязать резинку, пятку, закрывать мысок	убавления, прибавления и закрытия петель. Знать технологию выполнения основных видов петель. Уметь выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, с накидом. Знать правила вязания на пяти спицах. Уметь вязать резинку, пятку, закрывать мысок
3	Ведение домашнего хозяйства.	6		Знать санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Уметь оформлять интерьер прихожей. Знать виды мебели, осветительных приборов, их размещение. Способы декорирования помещений. Цветовые сочетания.	Знать санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Уметь оформлять интерьер прихожей. Знать виды мебели, осветительных приборов, их размещение. Способы декорирования помещений. Цветовые сочетания.	Знать санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Уметь оформлять интерьер прихожей. Знать виды мебели, осветительных приборов, их размещение. Способы декорирования помещений. Цветовые сочетания.
4	Технология обработки	22		Знать правила	Знать правила	Знать правила

	пищевых продуктов			<p>безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ, основы рационального питания, роль питательных веществ. Уметь организовывать рабочее место соответственно за данной теме. Виды теста.</p>	<p>безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ, основы рационального питания, роль питательных веществ. Уметь организовывать рабочее место соответственно за данной теме. Виды теста.</p>	<p>безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ, основы рационального питания, роль питательных веществ. Уметь организовывать рабочее место соответственно за данной теме. Виды теста.</p>
5	Творческое проектирование	8		<p>Знать что такое творческий проект; основные компоненты проекта. Уметь составлять технологическую карту изготовления изделия, делать эскизы, строить чертежи, разрабатывать требования к изделию, защищать проект.</p>	<p>Знать что такое творческий проект; основные компоненты проекта. Уметь составлять технологическую карту изготовления изделия, делать эскизы, строить чертежи, разрабатывать требования к изделию, защищать проект.</p>	<p>Знать что такое творческий проект; основные компоненты проекта. Уметь составлять технологическую карту изготовления изделия, делать эскизы, строить чертежи, разрабатывать требования к изделию, защищать проект.</p>

Планируемые предметные результаты в 8 классе

№ п/п	ТЕМА	Кол. часов	Повторение	ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, НАВЫКИ по уровням:		
				Компенсаторно-адаптационный	реабилитационный	цензовый
1	Технология обработки пищевых продуктов	14		Расчет калорийности блюд. Блюда из мяса птицы. Механическая обработка птицы. Блюда отварной, жареной и тушеной птицы. Особенности русской национальной кухни Блюда национальной кухни. Принцип консервирования плодов и ягод Требования к качеству готовых блюд. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда. Сервировка стола к обеду.	Расчет калорийности блюд. Блюда из мяса птицы. Механическая обработка птицы. Блюда отварной, жареной и тушеной птицы. Особенности русской национальной кухни Блюда национальной кухни. Принцип консервирования плодов и ягод Требования к качеству готовых блюд Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда. Сервировка стола к обеду.	Расчет калорийности блюд. Блюда из мяса птицы. Механическая обработка птицы. Блюда отварной, жареной и тушеной птицы. Особенности русской национальной кухни Блюда национальной кухни. Принцип консервирования плодов и ягод. Требования к качеству готовых блюд. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда. Сервировка стола к обеду.
3	Технология ведения дома	6	Семейный бюджет. Организация домашнего хозяйства.	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей

			<p>Расчёт расхода семьи на неделю, на месяц. Распределение обязанностей в доме.</p>	<p>построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации Пути экономии электрической энергии в быту Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов электрических вытяжных устройств</p>	<p>построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации Пути экономии электрической энергии в быту Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов электрических вытяжных устройств</p>	<p>семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предприн. деятельности для пополнения семейного бюджета Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту Правила безопасного</p>
--	--	--	---	--	--	--

				<p>Электронные приборы: телевизоры, DVD музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов.</p>	<p>Электронные приборы: телевизоры, DVD музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов.</p>	<p>пользования бытовыми электроприборами. Назначение устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов электрических вытяжных устройств Электронные приборы: телевизоры, DVD музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов.</p>
4	Макраме	14		Знать, какие материалы применяются для	Знать, какие материалы применяются для макраме,	Знать, какие материалы

				макраме, какие используются инструменты и приспособления, способы навески нитей, основные узлы, оформление изделия. Уметь навешивать нити, уметь завязывать основные узлы, оформлять изделие (с помощью учителя).	какие используются инструменты и приспособления, способы навески нитей, основные узлы, оформление изделия. Уметь навешивать нити, уметь завязывать основные узлы оформлять изделие (с помощью учителя)	применяются для макраме, какие используются инструменты и приспособления, способы навески нитей, основные узлы, оформление изделия. Уметь навешивать нити, уметь завязывать основные узлы, оформлять изделие(самостоятельно).
--	--	--	--	---	--	---

Предметные результаты. Технология 9 класс

№ п/п	ТЕМА	Часы	Повторение	ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, НАВЫКИ по уровням:		
				Компенсаторно-адаптационный	реабилитационный	цензовый
1	Творческий проект по выбору (кулинария или рукоделие)	8	Создание проекта, свойства тканей	Знать особенности кроя реглан, кимоно, виды отделок,	Знать особенности кроя реглан, кимоно, виды отделок,	Знать особенности кроя реглан, кимоно, виды отделок,
2	Творческий проект (швейное изделие)	16	из различных волокон; способы обработки материалов, способы обработки продуктов питания.	современные ткани; краеобмёточные машины, проводить дизайн-анализ изделия. Уметь спроектировать изделие, т.е.	современные ткани; краеобмёточные машины, проводить дизайн-анализ изделия. Уметь спроектировать изделие, т.е. выполнить проект по выбору. (с помощью учителя))	современные ткани; краеобмёточные машины, проводить дизайн-анализ изделия. Уметь спроектировать изделие, т.е. выполнить проект по выбору. (самостоятельно)

				выполнить проект по выбору.(с помощью учителя)		
3	Профессиональное самоопределение	10		Знать уровень развития своих профессионально важных качеств; сферы трудовой деятельности; правила выбора профессии. Значение правильно самоопределяться для личности и общества; возможности для человека в развитии различных профессионально важных качеств. (с помощью учителя, психолога)	Знать уровень развития своих профессионально важных качеств; сферы трудовой деятельности; правила выбора профессии. Значение правильно самоопределяться для личности и общества; возможности для человека в развитии различных профессионально важных качеств. Осуществлять самоанализ развития своей личности, профессиографический анализ профессий и соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями.	Знать уровень развития своих профессионально важных качеств; сферы трудовой деятельности; правила выбора профессии. Значение правильно самоопределяться для личности и общества; возможности для человека в развитии различных профессионально важных качеств. Осуществлять самоанализ развития своей личности, профессиографический анализ профессий и соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Критерии оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его

своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно

отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает

незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и

обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает

значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным

примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его

своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы

учителя.

Критерии оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической

дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы,

предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила

ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в

планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью

выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и

технологической дисциплины, правил ТБ.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения

правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ,

установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки

исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ. Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Календарно-тематический план по технологии в 5 классе

№ урока	Тема урока	Тип урока	Кол ич. часо в	Дата урока	Основные виды учебной деятельности	Использование электронных и цифровых образовательных ресурсов	Контроль
1 четверть							
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)							
1	Интерьер кухни, столовой (1ч)	УОНЗ	1	1,09	Изучают оформление интерьеров, требований к интерьеру (эргонометрические, санитарно-гигиенические, эстетические). Выполнение примерной планировки кухни. Изучение современных материалов для отделки кухни.	Компьютер	
2	Бытовые электроприборы (1ч)	УОНЗ	1	5,09 (4,09)	Изучают принципа действия и правил эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Компьютер	
Раздел «Кулинария» (14ч.)							
3	Санитария и гигиена кухни (1ч)	УОНЗ	1	8,09	Изучают санитарно- гигиенических требований. к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Изучение правил и последовательности мытья посуды, а также моющих и чистящих средства для ухода за посудой, поверхностью пола и стен. Изучение безопасных приемов работы на кухне. Изучение первой помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.	Компьютер	
4	Физиология	УОНЗ	1	12,09	Изучают пищевых	Компьютер	

	питания (1ч)			(11,09)	(питательные) Изучают роли витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Изучение режима питания; первой помощи при отравлениях.		
5	Бутерброды (1ч)	УОНЗ УР	1	15,09	Изучают истории хлеба в питании человека. Приготавливают различные виды бутербродов по технологии. Профессия пекарь.	Компьютер	Текущий
6	Горячие напитки (1ч)	УОНЗ УР	1	19,09 (18,09)	Изучают виды горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад), сортов чая, кофе, какао. Приготавливают чай, кофе, какао; Подают напитки.	Компьютер	Текущий
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)	УОНЗ УР	2	22,09	Изучают видов круп, бобовых и макаронных изделий.	Компьютер	Текущий
8				26,09 (25,09)	Приготавливают блюдо из макарон, подают.блюд.		

9	Блюда из фруктов и овощей (4ч)	УОНЗ		29,09	Изучают содержание витаминов и питательных веществ в овощах и фруктах; влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов; методы определения качества нитратов в овощах. Изучают правил механической кулинарной обработки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Приготавливают винегрет, подают.	Компьютер	Текущий
10		УОНЗ		3,10 (2,10)			Текущий
11		УОНЗ		6,10			
12				10,10 (9,10)			
13	Блюда из яиц (2ч)	УОНЗ	2	13,10 17,10 (16,10)	Изучают назначения яиц в питании человека. Приготовление блюд из яиц. Подают готовые блюда.	Компьютер	Текущий
14		УОНЗ					
15	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч)	УОНЗ	2	20,10	Изучают меню завтрака; калорийности продукта. Сервируют стол к завтраку. Изучение правила поведения за столом и пользование столовыми приборами.	Компьютер	тест
16		УОНЗ		24,10 (23,10)			
2 четверть							

Создание изделий из текстильных материалов (24ч)							
17	Швейная машина (2ч)	УОНЗ	2	27,10	Знакомятся с устройством швейной машины. Учатся наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку. Тренируются выполнять строчки. Выполнять закрепки. Знакомятся с регулирующими механизмами.	Компьютер	Текущий
18		УОНЗ		7,11 (10,11)			
19	Свойства текстильных материалов из волокон растительно-го происхождения (2ч)	УОНЗ	2	10,11	Знакомятся с классификацией текстильных волокон, способами получения пособы получения и свойствами натуральных волокон растительного происхождения. Знакомятся с прядильным, ткацким и отделочным производством и в домашних условиях.	Компьютер	
20		УОНЗ		14,11 (13,11)			
21	Свойства тканей (2часа)	УОНЗ	2	17,11	Знакомятся с видами переплетений и свойствами текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Выполняют лабораторные работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение долевой и нити»	Компьютер	Лабораторные работы
22		УОМН		21,11 (20,11)			

23	Лоскутное шитье(4ч)	УОНЗ	4	24,11	<p>Знакомятся с лоскутной техникой. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.</p> <p>Выполняют лоскутное шитьё по шаблонам: выкраивают детали, создают лоскутный верх (соединение деталей между собой).</p> <p>Обрабатывают срезы лоскутного изделия</p>	Компьютер	Текущий
24		УОНЗ		28,11 (27,11)			
25		практ		1,12			
26		практ		5,12 (4,12)			
27	Конструирование швейных изделий (4ч)	УОНЗ	4	8,12	<p>Изучают назначение и виды различных швейных изделий, виды спецодежды. Снимают мерки и строят чертеж фартука.</p> <p>.</p>	Компьютер	Опрос по чертежу
28		Практ		12,12			
29		Практ		(11,12)			
30		практ		15,12 19,12 (18,12)			
31	Технология изготовления швейных изделий (17ч)	практ	17	22,12	<p>Изучают особенности раскладки выкроек с учетом направления долевой нити, а также в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.</p> <p>Раскраивают ткань, применяя инструменты и приспособления для раскроя.</p>	Компьютер	Опрос
32				26,12 (25,12)			
3 четверть							
33		практ		29,12	<p>Узнают критерии качества кроя, выкраивают детали швейного изделия. Знакомятся с правилами безопасной</p>	Компьютер	

					работы с портновскими булавками. Изучают способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.		
34 35 36 37		Практ Практ Практ практ		9,01 (12,01) 12,01 (15,01) 16,01 (19,01) 19,01 (22,01)	Знакомятся с понятиями «стежок», «строчка», «шов». Изучают основные операции при ручных работах: обмётывание; смётывание; замётывание. Выполняют образцы.	Компьютер	
38 39		Практ Практ		23,1 (26,01) 26,01 (29,01)	Обрабатывают верхний и боковой срезы фартука.	Компьютер	Текущий
40,41		Практ		30,01 (2,02) 2,02 (5,02)	Обрабатывают накладные карманы.	Компьютер	Текущий
42		практ		6,02 (9,02)	Настрачивают тесьму.		Текущий
43,44		Практ		9,02; (12,02) 13,02 (16,02)	Обрабатывают завязки и пояс.	Компьютер	Текущий
45 46		Практ практ		16,02 (19,02) 20,02 (26,02)	Знакомятся с оборудованием для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани и правилами выполнения ВТО	Компьютер	Текущий
47		Практ		27,02	Изучают машинные швы:	Компьютер	

				(1,03)	соединительные и краевые.		
Раздел «Художественные ремёсла» (16ч)							
48	Вышивка (16ч)	УОНЗ	16	1,03 (4,03)	Изучают способы подготовки ткани для вышивки, приёмы перевода рисунка на ткань, инструменты и приспособления для выполнения швейных работ, а также правила безопасного труда при выполнении ручных работ.	Компьютер	
49 50 51		практ		5,03 (4,03) 12,03 (11,03) 15,03 (15,03)	Выполняют швы «гамбургский», «стебельчатый», «козлик», «петельный»	Компьютер	
52		практ		19,03 (18,03)	Выбирают рисунок, Вышивают салфетку.		Текущий
4 четверть							
53- 63		практ	11	22,03- 3,05 (6,05)	Переводят рисунок на ткань. Вышивают салфетку. Выполняют вышивку.		Текущий
64 68	Творческий проект (5ч)	УР	5	7,05 14,5 17,05 21,05 24,05 (13 – 24,05)	Узнают о творческих проектах. Знакомятся с составными частями годового творческого проекта. Начинают выполнять проект поэтапно. Подготавливают презентацию проекта и доклада для защиты творческого проекта	Компьютер	Защита проекта

Календарно-тематический план по технологии в 6 а классе

№ урока	Тема урока	Тип урока *	Кол-во часов	Дата урока	Основные виды учебной деятельности	Использование электронных и цифровых образовательных ресурсов	Контроль
1 четверть							
Раздел «Кулинария» (22ч.)							
1	Техника безопасности на кухне. Оборудование кухни для запекания, выпечки.	УОНЗ	1	1,09	Повторяют правила безопасной работы на кухне. Знакомятся с оборудованием.	Компьютер	
2			1	7,09			
3	Блюда из молока (3ч)	УОНЗ	3	7,09	Знакомятся с видами молочных продуктов, условиями хранения молочных продуктов., сливочное масло.	Компьютер	
4							
5							
6	Блюда из круп (3ч)	УОНЗ	3	8,09	Узнают виды круп, правила приготовления каши.	Компьютер	
7							
8							
9	Макаронные изделия (4ч)	УОНЗ	4	11,09	Узнают виды макаронных изделий, правила приготовления блюд их макаронных изделий.	Компьютер	
10							
11							
12							
13	Блюда из рыбы и морепродуктов(3ч)	УОНЗ	4		Узнают виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Узнают способы разделки, приготовления рыбы, подачи на стол.	Компьютер	
14							
15							
16							

17 18 19 20 21 22	Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину	практ	4 2		Разрабатывают меню ужина. Сервируют стол к ужину. Подают блюда на стол. Изучают правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Компьютер	тест
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч.)							
23 24	Ведение домашнего хозяйства (5ч)	УОНЗ	2		Узнают, какие бывают стили, эстетические принципы дизайна,	Компьютер	опрос
2 четверть							
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (42ч.)							
25 26 27	Интерьер жилого Дома	УОНЗ	3		Узнают, какие бывают предметы интерьера. Узнают об экологии жилища, как поддерживать чистоту помещения.	ЛР	опрос
28- 31	Свойства текстильных материалов (4ч)	УОНЗ ЛР	4		Знакомятся с видами волокон животного происхождения, способами их получения. Узнают, как определить вид ткани по сырьевому составу. Сравнивают свойств тканей из различных волокон (ЛР)	Компьютер	опрос
32 33	Бельевые изделия (2ч)	УОНЗ	2		Узнают виды бельевых изделий, их эксплуатационные, гигиенические и химические требования к изделиям.	Компьютер	Правильность изготовления изделия текущий

		практ			Узнают назначение и применение бельевых швов. Изготавливают образцы двойного шва и запошивочного.		
34 35 36	Наволочка(3ч)	практ	3		Изготавливают наволочку бельевыми швами.	Компьютер	Текущий контроль
37 38 39	Конструирование швейных изделий (3ч)	УОНЗ	4		Знакомятся с процессом конструирования. Строят чертеж плечевого изделия. Определяют расход ткани на ночную сорочку. Узнают правила пользования готовыми выкройками. Знакомятся с профессиями конструктор-модельер, художник-модельер.	Компьютер	текущий
40 41	Моделирование швейных изделий (2ч)	УОМН	2		Моделируют формы выреза горловины. Узнают, как моделировать плечевую одежду с застёжкой на пуговицах и отрезную плечевую одежду Узнают о способах изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготавливают выкройки к раскрою	Компьютер	
42 43 44	Машиноведение (3ч)	УОНЗ	3		Узнают об устройстве машинной иглы, как устранить неполадки в работе швейной машины. Узнают о назначении и правилах использования	Компьютер	Текущий

		практ УОМН			регулятора натяжения верхней нитки. Учатся обмётывать петели и пришива пуговицы с помощью швейной машины		
45 46 47 48	Технология обработки изделий(29ч)	УОМН	4		Планируют работу по пошиву изделия. Подготавливают ткань к раскрою. Раскраивают изделие. Зачет	Компьютер	Текущий
3 четверть							
49 50 51 52 53 54 55 56	Изготовление топики, ночной сорочки или халата	УОНЗ УОМН	8		Подготавливают примерку, проводят её, исправляют недочёты. Стачивают и обрабатывают плечевые швы. Подкраивают дополнительные детали для обработки горловины, бортов. Настрочивают отделку. Обрабатывают боковые швы, низ. Выполняют ВТО.	Компьютер	Текущий
57 58 59 60	Основные машинные операции, классификация швов. Изготовление шорт	УОМН УОМН	12		Знакомятся с основными машинными операциями: притачивание; обтачивание. Знакомятся с классификацией машинных швов, обработкой мелких деталей. Работа с готовыми выкройками из журнала мод. Подготавливают и проводят	Компьютер	Текущий

61 62 63 64 65 66 67 68					примерку. Устраняют дефекты после примерки. Записывают последовательность изготовления шорт. Узнают способы обработки верхнего среза изделия. Обрабатывают боковые швы, низ. Выполняют ВТО.			
69 70 71	Основы проектирования(8ч)	УОМН	3		Определяют тему, составляют план практической реализации проекта, потребность, краткую формулировку задачи	Компьютер	Текущий	
72 74 75 76 77	Основы проектирования(8ч)	УОМН	5		Вдвигают идеи и выбирают лучшую, оформляют проект, готовятся к защите	Компьютер	Текущий	
78	Вязание (24ч)	УОНЗ	1		Узнают об истории вязания крючком. Знакомятся с инструментами и материалами для вязания крючком.	Компьютер	Текущий	
4 четверть								
79 80	Вязание (24ч)	УОНЗ	2		Узнают ТБ в мастерской Узнают условные обозначения основных видов петель, как правильно держать руки при вязании	Компьютер	Текущий	

81-83		УОМН	3		Учатся вязать воздушные петли.	Компьютер	Текущий
84-86		УОМН	3		Вяжут столбики без накида по прямой	Компьютер	Текущий
87-89		УОМН	3		Вяжут столбики без накида по кругу	Компьютер	Текущий
90-92		УОМН	3		Вяжут столбики с накидом по прямой.	Компьютер	Текущий
93-101		УОМН	9		Вяжут прихватку.	Компьютер	Текущий
102			1		Зачет		

Календарно-тематический план по технологии в 7аб классе

№ урока	Тема урока	Тип урока	Кол час	Дата	Основные виды деятельности	Использование электронных и цифровых образовательных ресурсов	Контроль
1 четверть							
Раздел «Обработка пищевых продуктов» (22ч.)							
1	Виды теста и выпечки	УОНЗ	6	1,09	Изучают полезные и вредные микроорганизмы, от чего бывают пищевые отравления.	компьютер	
2		УОНЗ		1,09	Узнают: продукты для приготовления выпечки, а также инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.		
3				5,09	Узнают, какие продукты для начинок и оформления изделий из теста.		
4				8,09	Изучают рецепты приготовления бездрожжевого, бисквитного, заварного и слоёного теста. Приготавливают дрожжевое тесто.		
5		УОНЗ		8,09	Практическая работа: выпекают песочное печенье; палочки с сыром из слоёного теста. Готовят пельмени или вареники. Знакомятся с профессией-кондитер	компьютер	

6		УОНЗ проект		12,09		компьютер	Текущий дегустация
7 8 9 10	Изделия из жидкого теста	УОНЗ	4	15,09 15,09 19,09 22,09	Знакомятся с видами блюд из жидкого теста, продуктами для него. Знакомятся с оборудованием, посудой и инвентарём для замешивания теста и выпечки блинов. Узнают рецепты приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подают к столу.	компьютер компьютер	Соблюдение ТБ Текущий дегустация
11 12	Холодные десерты, напитки (2ч)	УОНЗ практик	2	26,09 29,09	Узнают виды десертов; их значение в питании человека. Готовят компоты, (кисели, муссы, самбуки).	компьютер компьютер	Соблюдение ТБ Текущий
13	Горячие сладкие блюда.(3ч)	УОНЗ	3	3,10	Изучают виды горячих сладких	компьютер	Соблюдение ТБ

14 15				6,10 6,10	блюд. Пудинги, запеканки, шарлотки, яблоки, жаренные в тесте, гурьевская каша.		Текущий
16 17 18	Консервирование плодов и ягод	УОНЗ	3	10,10 13,10 13,10	Узнают о способах консервирования плодов и ягод. Приготавливают варенье из яблок	компьютер	
19 20 21 22	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (4ч)	прокт	4	17,10 20,1 20,10 24,10	Разрабатывают меню сладкого стола. Подают кондитерские изделия и сладкие блюда.	компьютер	Соблюдение ТБ Текущий
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (42ч.)							
23 24	Свойства текстильных материалов (2ч)	УОМН	2	27,10 27,10	Знакомятся с классификацией текстильных волокон животного происхождения; способами их получения; свойствами шерстяных и шёлковых тканей.	компьютер	
2 четверть							
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (42ч.)							
25 26	Свойства текстильных материалов (2ч)	УОМН	2	7,11 10,11	Сравнивают характеристики свойств тканей из различных волокон		ЛР

27 28 29 30 31 32	Конструирование и моделирование швейных изделий(бч) (плечевое изделие, брюки)	УОМН УОМН УОМН УОМН	6	10,11 14,11 17,11 17,11 21,11 24,11	Снимают мерки. Строят чертеж, Выполняют моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготавливают выкройки. Узнают как пользоваться выкройками из пакета готовых выкроек, журнала мод. Строят чертеж брюк и моделируют.		Текущий
33 34 35	Швейная машина (3ч)	УОНЗ УОНЗ	3	24,11 28,11 1,12	Изучают образование челночного стежка. Знакомятся с приспособлениями малой механизации.	компьютер	
36 37 38 39 40 41 42	Технология изготовления швейных изделий (13ч)	УОМН УОМН УОМН	13	1,12 5,12 8,12 8,12 12,12 15,12 15,12 19,12	Раскраивают изделие в соответствии с правилами раскроя. Выкраивают дополнительные детали. Повторяют правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Знакомятся с основными машинными операциями и швами. Учатся стачивать косые бейки; окантовывать срез бейкой.		Текущий Текущий Текущий

43		УОМН					
44				22,12			
45				22,12			
46				26,12			
47				29,12			
48				29,12			
3 четверть							
49	Технология изготовления швейных изделий(16ч)	Практ	16	9,01	Изучают Технологию обработки изделия с притачным подбортом. Шьют шорты, брюки Подготавливают и проводят примерку изделия. Составляют последовательность обработки брюк после примерки. Изучают технологию обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза шорт. Вымётывают петли и пришивают пуговицы на поясе. Обрабатывают нижний срез изделия. Выполняют чистку и ВТО.	компьютер	Текущий
50		Практ		12,01			Текущий
		УОНЗ					
		УОМН					
51		УОМН		12,01			Текущий
		УОМН					
		УОМН					
52		УОМН		16,01			Текущий
		УОМН					
53		УОМН		19,01			Текущий
54		УОМН		19,01			Текущий
		УОМН					
		УОМН					
55				23,01			Текущий
56		26,01	Текущий				
57		26,01	Текущий				
58		30,01	Текущий				
59		2,02	Текущий				
60		2,02	Текущий				
61		6,02	Текущий				
62		9,02	Текущий				
		9,02	Текущий				

63							Текущий
64				13,02			Текущий
Исследовательская и созидательная деятельность (8ч)							
65		УОМН		16,02	Оформление проекта – Чертеж, образцы тканей, модели , оборудование		Текущий
66				16,02			
67		УОМН		20,02			
68				27,02			
69		УОМН		1,03	Оформление проекта – технологическая обработка, инструкционная карта, экономический расчёт.		Текущий
70		УОМН		1,03			
71				5,03			
72				12,03			
73	Ведение домашнего хозяйства 3ч	УОНЗ	3	15,03	Создание домашнего уюта. Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи. Современная мебель и её размещение.	компьютер	опрос
74				15,03			
75				19,03			
76	Осветительные приборы	УОНЗ	3	22,03	Осветительные приборы и их размещение. Декоративно-прикладное оформление помещений	компьютер	опрос
77				22,03			
78							
4 четверть							
Художественная обработка материалов-24 часа							
79	Вязание спицами (14ч)	УОМН	3	2,04	Узнают сведения о современной моде; материалах и инструментах. Как подобрать спицы. Учатся делать наборный ряд петель спицами.	компьютер	Текущий
80				5,04			
81		практ		5,04			

82		практ	3	9,04	Учатся вязать лицевые петли; как их условно обозначают на схемах вязания.	компьютер	Текущий				
83				12,04			Текущий				
84				12,04			Текущий				
85		практ	3	16,04	Учатся вязать изнаночные петли; как их условно обозначают на схемах вязания. Выполняют образец платочной вязки.		Текущий				
86				19,04			Текущий				
87		19,04	Текущий								
88		практ	2	23,04	Выполняют образец «резинки» и образец чулочной вязки		Текущий				
89	Текущий										
90-	практ		5	26,04-2ур	Начинают вязать носок.	компьютер	Текущий				
94							3,05-2ур	Текущий			
95-				практ			4	7,05	Продолжают вязать носок, вывязывают пятку.	компьютер	Текущий
98								14,05-2ур			
99-102	21,05	4	24,05-2ур	Заканчивают вязание, закрывают петли.	компьютер	зачет					

Календарно-тематический план по технологии для 8 класса

№ урока		Тип урока	Кол час	Дата	Основные виды деятельности	Использование электронных и цифровых образовательных ресурсов	Контроль
1 четверть							
Раздел «Технология обработки пищевых продуктов» (14 ч.)							
1	Физиология питания Расчет калорийности блюд	УОНЗ	2	7,09	Изучают питательные вещества растительного и животного происхождения. Составляют режим питания школьников	Компьютер	текущий
2		комбин		14,09			
3	Блюда из птицы. Определение свежести мяса. Приготовление грудки птицы.	УОНЗ	4	21,09	Изучают обработку тушки птицы. Изучают способы приготовления птицы: отварная птица, жареная, тушеная и гарниры к ним. Определяют свежесть мяса – ЛР Приготавливают блюдо из грудки курицы или индейки. Котлеты.	Компьютер	Соблюдение ТБ текущий
4				28,09			
5				5,10			
6				12,10			

		практ					
7 8	Блюда национальной кухни (первые блюда)	УОНЗ	2	19,10 26,10	Знакомятся с национальной кухней народов России, Кавказа. Приготавливают борщ,	Компьютер	Соблюдение ТБ текущий
2 четверть							
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 30 часов							
9 10	Блюда национальной кухни (первые блюда)	УОНЗ	2	9,11 16,10	Знакомятся с национальной кухней народов России, Кавказа. Приготавливают щи, харчо	Компьютер	Соблюдение ТБ текущий
11 12 13	Изделия из рубленого мяса		3	23,11 30,11 7,12		Компьютер	Соблюдение ТБ текущий
14	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	УОНЗ	1	14,12			
Раздел «Художественная обработка материалов. Макраме» 14 часов							
15	Макраме (14ч)	УОНЗ	1	21,12	Знакомятся с программой изучают технику безопасной работы в мастерской. Изучают историю макраме; материалы, инструменты и приспособления. Учатся определять количество материалов. Знакомятся со способами навешивания нитей и навешивают их.	Компьютер	
16	Двойной плоский узел, витой шнур	УОМН	1	28,12	Учатся выполнять двойной плоский узел	Компьютер	
3 четверть							
17	Галстучный узел Узел фриволите	УОМН	1	11,01	Учатся выполнять узлы фриволите и галстучный	Компьютер	
18	Репсовый узел. Брида.	УОМН	1	18,01	Учатся выполнять репсовый	Компьютер	

					узел и бриды из репсовых узлов.		
19 20	Простейшее изделие. (Закладка)	практ	2	25,01 1,02	Выбирают и выполняют изделия в технике макраме.	Компьютер	
21-26	Кашпо	практ	6	8,02- 29,02 7,03- 14,03	Знакомятся с более сложными узлами, заполнением ромбов. Выполняют изделия в технике макраме	Компьютер	
4 четверть							
Профессиональное самоопределение							
27 28	Профессиональное самоопределение Основы выбора профессии	УОНЗ	8	21,03 4,04	Знакомятся с типами образовательных учреждений, со сроками получения среднего профобразования.	Компьютер	
29 30	Классификация профессий	УОНЗ		11,04 18,04	Знакомятся с понятиями профессия, специальность. Определяют сферу интересов	Компьютер	
31 32	Требования к качествам личности при выборе профессии	УОНЗ		25,04 2,05	Анализируют темпераменты, характер человека.	Компьютер	опрос
33 34	Профессиональная пригодность.	УОНЗ		16,05 23,05	Узнают как составлять профессиональный план, варианты профессионального развития	Компьютер	

Календарно-тематический план по технологии. 9 класс

Раздел программы	№ урока	тема	Дата	ППС	
Творческий проект по выбору (кулинарный – 8ч, швейный – 16ч)	1	Техника безопасности в швейной мастерской. План работы над проектом. Определение потребности. Краткая формулировка задачи.			
	2	Что нужно знать, уметь, иметь. Идеи. Обоснование выбора идеи.			
	3	Дизайн-анализ изделия. Чертеж			
	4	Работа по индивидуальному проекту. (подбор продуктов)			
	5-6-7	Подготовка рецептуры для кулинарного изделия. Составление технологической последовательности обработки. Оформление проекта. Спецификация, технологическая карта. Экономический расчёт. Оформление проекта			
	8	Представление проекта, защита			
Профессиональное	9	Идеи. Выбор модели. Обоснование выбора.			
	10	Выполнение изделия. Конструирование плечевого изделия,			
	11	Выполнение изделия. Особенности кроя реглан, кимоно, рубашечного. Снятие мерок, построение чертежа.			
	12	Моделирование.			
	13	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.			
	14	Подготовка примерки, проведение примерки.			
	15	Технологическая обработка изделия. Плечевые швы, кокетки.			
	16,17	Спецификация. Обработка горловины различными способами. Воротник, обработка, втачивание			
	18	Обработка застёжки. Виды застёжек.			
	19	Обработка рукавов. Обработка притачивание манжет.			
	20	Стачивание и обработка боковых швов. Втачивание рукавов.			
	21	Обработка низа изделия.			
	22	Технологическая карта. Обработка петель, пришивка пуговиц. ВТО.			
	23	Оформление проекта.			
	24	Представление и защита проекта.			
	Профессиональное	25	Цели и задачи курса. Внутренний мир		

самоопределение. 10ч		человека и система представлений о себе.		
	26	Профессиональные интересы и склонности.		
	27	Способности, условия их проявления и развития.		
	28	Природные свойства нервной системы.		
	29	Психические процессы и их роль в профессиональной деятельности.		
	30	Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении.		
	31	Профессиональные и жизненные планы.		
	32	Здоровье и выбор профессии.		
	33	Отрасли общественного производства. Профессии, специальности, должности.		
	34	Профессиональная проба		

Учебно-методические средства обучения

Основная литература

1. учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудачова «Технология 5», Москва «Прсвещение», 2022год.
2. учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудачова «Технология 6», Москва «Прсвещение», 2022год.
3. учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудачова «Технология 7», Москва «Прсвещение», 2022год.
4. учебник : Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудачова «Технология 8-9», Москва «Прсвещение», 2022год.

1. Дополнительная литература

1. Рукоделие Премьера, Транзиткнига, Москва 2004
2. Художественная обработка материалов. Технология ручной вышивки
Т.И Еременко, Е.С. Забалуева, Москва Просвещение 2000
3. Народная одежда в восточнославянских традиционных обычаях обрядах XIX –
начала XX века. Г.С. Маслова, Москва, издательство «Наука», 1984
4. Высокая кухня . Занимательная кулинария, В.В. Похлёбкин, Москва, Центрполиграф, 2007
5. Высокая кухня . Кухня славянских народов, В.В. Похлёбкин, Москва, Центрполиграф, 2005
6. Высокая кухня. Моя кухня, В.В. Похлёбкин, Москва, Центрполиграф, 2007
7. Высокая кухня. Моё меню, В.В. Похлёбкин, Москва, Центрполиграф, 2007. Эксмо, Москва 2011

Материально-техническое (информационное, методическое) оснащение образовательного процесса

1. Презентации авторские
2. Таблицы
3. Образцы поузловой обработки
4. Проекты
5. Кроссворды
6. Компьютер
7. Оборудование швейной мастерской

Приложения

Приложение 1.

ЛИСТ КОРРЕКТИРОВКИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Предмет технология

Класс

на 2022- 2027 учебный год

Корректировка календарно-тематического планирования

Порядок, № урока	Тема урока	Дата проведения (факт)	Кол-во часов по РП	Кол-во часов в связи с корректировкой
Всего				

Рабочая программа скорректирована путём уплотнения учебного материала.

Предмет технология

Класс

на 2022- 2027 учебный год

Корректировка календарно-тематического планирования

Порядок, № урока	Тема урока	Дата проведения (факт)	Кол-во часов по РП	Кол-во часов в связи с корректировкой
Всего				

Рабочая программа скорректирована путём уплотнения учебного материала

Предмет технология

Класс

на 2022- 2027 учебный год

Корректировка календарно-тематического планирования

Порядок, № урока	Тема урока	Дата проведения (факт)	Кол-во часов по РП	Кол-во часов в связи с корректировкой
Всего				

Рабочая программа скорректирована путём уплотнения учебного материала
Предмет технология
Класс

«_____»__сентябрь 2022г

Учитель Эшемпаева/_____/

Приложение 2 .Методы и приемы, используемые в коррекционно-образовательном процессе.

Задача школы состоит в том, чтобы помочь детям с ОВЗ овладеть разнообразными знаниями, развивать у них наблюдательность, опыт практического обучения, формировать умение самостоятельно добывать знания и пользоваться ими.

Учитель должен приспособливать к уровню развития детей с ОВЗ темп изучения материала и методы обучения.

Учащиеся этой категории требуют особого индивидуального подхода к ним. Необходимо каждому из таких детей оказывать индивидуальную помощь, выявлять пробелы в знаниях и восполнять их теми или иными способами, неоднократно объяснить учебный материал и давать дополнительные задания. Значительно чаще использовать наглядные дидактические пособия и разнообразные карточки для индивидуальной работы, помогающие ребёнку сосредоточиться на основной теме урока и освобождающие его от работы, не имеющей непосредственного отношения к изучаемой теме. В своей работе учителю часто приходится прибегать к наводящим вопросам, аналогиям, дополнительному наглядному материалу. При этом важно помнить, что дети с ОВЗ нередко способны работать на уроке всего 15-20 минут, а затем интерес к занятиям пропадает, наступает утомление.

Даже элементарные новые навыки вырабатываются у таких детей крайне медленно. Для их закрепления требуются многократные повторения, указания. Работа с детьми с ОВЗ требует не только особых методов, но и большого такта со стороны учителя. Педагог, используя поощрения в своей работе, изменяет самооценку ребёнка, укрепляет в нём веру в свои силы.

При обучении таких детей весьма существенным представляется подведение их к обобщению не только по материалу всего урока, но и по отдельным его этапам. Необходимость поэтапного обобщения проделанной на уроке работы объясняется тем, что таким детям трудно удерживать в памяти весь материал урока, связывать предыдущее с последующим, устанавливать причинно-следственные связи. В учебной деятельности школьнику с ОВЗ значительно чаще, чем нормально обучающемуся ребёнку дают задания с опорой на образы: наглядные, словесные, конкретные и в той или иной степени абстрактные. При работе с такими детьми следует учитывать, что чтение ими всего задания в упражнении не позволяют им правильно понять смысл требуемого. Поэтому желательно давать им отдельные инструкции по частям.

Учитывая особенности развития детей с ограниченными возможностями здоровья и принятые в общей и специальной педагогике классификации методов воспитания, остановимся на основных их группах, применяемых в разной степени и в разных сочетаниях в специальном образовании.

1) Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

- *словесные* (рассказ, беседа, работа с книгой, объяснение, эвристическая беседа)

Рассказ - последовательное изложение преимущественно фактического материала, осуществляемое в описательной или повествовательной форме. В случае работы с детьми с ЗПР должен быть ярким, эмоциональным, интересным, непродолжительным. Оптимальные темп и громкость речи, как правило, в сочетании с беседой.

Беседа - тематически направленный диалог с учениками (учеником). Коррекционная направленность достигается особой системой и соблюдением требований к вопросам. В беседе часто используется мощный коррекционный прием (средство формирования понятий) – прием сравнения.

Работа с книгой - чтение вслух, чтение про себя, чтение учителем. Коррекционная направленность реализуется за счет постепенного повышение уровня самостоятельности (от нахождения иллюстрации, страницы - до самостоятельного поиска ответа на вопрос). Используется в основном - для закрепления нового материала.

Объяснение - последовательное логическое изложение нового материала.

Применяется при ознакомлении с теоретическими знаниями, вычислительными приемами, правилами использования измерительных инструментов.

Эвристическая беседа. Эвристическая беседа - это один из основных методов, который позволяет проявить учащимся творческую активность.

- **наглядные** (иллюстрационные и демонстрационные)

Иллюстрация - показ ученикам иллюстративных пособий, портретов путешественников, первооткрывателей, рисунков и т.д. Коррекционная направленность осуществляется за счет большей реалистичности и подробности иллюстраций. Последовательность предъявления наглядного пособия: реальный объект => реальный объект и его реалистическое изображение с деталями => реалистическое изображение объекта с деталями => схематическое изображение объекта.

Демонстрация - показ приборов, показ кино- и видеофильмов, презентаций.

- **практические**

Устные и письменные упражнения - многократное выполнение определенных действий или видов деятельности с целью их освоения и с опорой на понимание, сопровождающееся сознательным контролем и корректировкой. Коррекционная направленность реализуется в требованиях к упражнениям (точно знать цель упражнений и четко представлять конечные результаты; следить за точностью выполнения упражнений, чтобы не закреплялись ошибки; оптимальное число упражнений (мало - навык не сформируется, много - негативное отношение к учению); необходима *система* упражнений (четкая последовательность, постепенное усложнение, комплексный характер); упражнения не должны прерываться).

Приучение – это интенсивно выполняемое упражнение. Его применяют тогда, когда необходимо быстро и на высоком уровне сформировать требуемое качество. Приучение применяется на всех этапах воспитательного процесса, но наиболее эффективно на ранней стадии. Условия Правильного применения приучения (ясное представление о цели воспитания; четко и ясно сформулированное правило, без казенно-бюрократических указаний; на каждый отрезок времени должен быть выделен оптимальный объем действий, посильных для воспитанников; необходимо показывать, как выполняются действия, каковы результаты; постоянный контроль).

Воспитывающие ситуации. Метод организации деятельности и поведения воспитанников в специально созданных условиях. Воспитывающая ситуация - это естественная или преднамеренно созданная обстановка, в которой ученик вынужден действовать и в своих действиях обнаружить уровень сформированности у него определенных качеств. Естественными ситуациями полна повседневная жизнь на уроках, в столовой, общественном транспорте и т. д. Преднамеренно созданные ситуации обычно затрагивают очень важные для воспитанников стороны их жизни. Это, например, ситуация распределения обязанностей, поручений, подарков и наград, выбора между личным и общественным и т. п. В таких ситуациях поведение человека обычно адекватно его внутренней позиции. Эти ситуации могут стать остроконфликтными и даже неуправляемыми, а поэтому требуют пристального внимания и очень тонкого педагогического руководства.

Модификацией метода воспитывающих ситуаций является **соревнование**, оно способствует формированию качеств конкурентоспособной личности. Этот метод опирается на естественные склонности ребенка к лидерству, к соперничеству. В процессе соревнования ребенок достигает определенного успеха в отношениях с товарищами, приобретает новый социальный статус. Соревнование вызывает не только активность ребенка, но и формирует у него способность к самоактуализации.

В технологии воспитывающих ситуаций выделяют несколько направлений, например

- игровое взаимодействие (способствует активному самовыражению учащегося, «проживанию» в игровом образе и приобретению им определенного нравственного опыта, созданию ценностных отношений в коллективе в процессе взаимодействия);

- тренинговые упражнения (во время их выполнения учащийся имеет возможность активно экспериментировать с различными стилями общения, усваивать и отрабатывать совершенно иные, не свойственные ему ранее коммуникативные навыки и умения, ощущая при этом психологический комфорт и защищенность). В процессе выполнения тренинговых упражнений подростками приобретаются умения встать на точку зрения другого, умение видеть положительное в человеке, умение осознать собственные достоинства и недостатки, умение сдерживать свои эмоциональные порывы.

Выделяют следующие приемы организации деятельности:

1. «Взаимопомощь». Педагог так организует деятельность, чтобы от помощи друг другу зависел успех совместно организуемого дела.

2. «Акцент на лучшее». Преподаватель в разговоре с учащимися старается подчеркнуть лучшие черты каждого, при этом его оценка должна быть объективна и опираться на конкретные факты.

3. «Обмен ролями» - учащиеся обмениваются ролями или функциями, которые получили при выполнении заданий.

4. «Коррекция позиций». Тактичное изменение мнений учащихся, принятых ролей, образов, повышающих продуктивность общения с другими детьми и препятствующих возникновению агрессивного поведения (напоминание аналогичных ситуаций, возврат к исходным мыслям, вопрос-подсказка, и т.п.)

-проблемно-поисковые под руководством учителя и самостоятельной работой учащихся.

2) **Методы стимулирования и мотивации учебной деятельности:** познавательные игры.

3) **Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебной деятельности:** индивидуальный опрос, фронтальный опрос, выборочный контроль, письменные работы.

В процессе изучения курса используются следующие **формы промежуточного контроля:** тестовый контроль, проверочные работы, словарные, топографические и географические диктанты, работы с контурными картами.

Применяются варианты индивидуального, индивидуально-группового, группового и коллективного способа обучения.

Формы организации работы учащихся:

- индивидуальная;
- коллективная;
- фронтальная;
- парная;
- групповая.

Виды деятельности учащихся:

- устные сообщения;
- обсуждения;
- работа с источниками;
- доклады;
- рефлексия.

При этом универсальные учебные действия формируются в результате взаимодействия всех учебных предметов и их циклов, в каждом из которых преобладают определенные виды деятельности и соответственно определенные учебные действия.

Типы уроков:

УОНМ — урок ознакомления с новым материалом.

УЗИМ — урок закрепления изученного материала.

УПЗУ — урок применения знаний и умений.
УПКЗУ — урок проверки и коррекции знаний и умений.
КУ — комбинированный урок.

Приложение № 3

Современные педагогические технологии:

1. Информационно-коммуникационные технологии
2. Элементы технологии критического мышления
3. Игровые педагогические технологии
4. Технологии проблемного обучения
5. ЭОР
6. Интегрированные уроки