

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
г. ИРКУТСК  
АДМИНИСТРАЦИЯ  
КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ И КУЛЬТУРЕ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №66 г. Иркутска

---

664019. г. Иркутск, ул. Ленская, 2а, т. 34 – 93 – 65, факс 34 – 66- 33  
school 66 – admin@mail.ru

Приложение к основной образовательной  
программе основного общего образования  
(ФГОС) МБОУ г. Иркутска № 66

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом № 228/1  
от «30» августа 2017 года  
Директор МБОУ г. Иркутска СОШ  
№ 66  
В.Ф.Федоров \_\_\_\_\_



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ  
«Технология» для 5-7 классов  
Срок реализации программы 3 года

Составитель программы: Леонтьева О.П., учитель технологии  
МБОУ г. Иркутска СОШ № 66

Иркутск, 2017

## Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе требований к планируемым результатам основной образовательной программы основного общего образования МБОУ г. Иркутска СОШ №66, реализующей ФГОС.

Рабочая программа включает в себя содержание, тематическое планирование, планируемые результаты обучения. Как *приложение 1* к программе включены оценочные материалы.

Количество учебных часов, на которые рассчитана программа:

|                           | 5 класс | 6 класс | 7 класс | всего |
|---------------------------|---------|---------|---------|-------|
| Количество учебных недель | 34      | 34      | 34      | 102   |
| Количество часов в неделю | 2       | 2       | 2       |       |
| Количество часов в год    | 68      | 68      | 68      | 204   |

Уровень подготовки учащихся: базовый

Место предмета в учебном плане: обязательная часть

Общая характеристика программы

*Главной целью современного школьного образования* является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило цель обучения технологии:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой

деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- овладение способами деятельности:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде: сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о профессии портного будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления опыта известных конструкторов, модельеров и изобретателей швейной индустрии.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА**

**5 класс (68 часов)**

### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)**

*Основные теоретические сведения* Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. *Практические работы* Выполнение эскизов проектов.

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)**

*Основные теоретические сведения* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. *Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта. **КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

### **Санитария и гигиена (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне. *Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. **Здоровое питание (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. *Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

### **Технология приготовления пищи (12 ч)**

Бутерброды, горячие напитки

*Основные теоретические сведения* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** *Основные теоретические сведения* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. *Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

*Основные теоретические сведения* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для

различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. **Блюда из яиц**

*Основные теоретические сведения* Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)**

*Основные теоретические сведения* Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта. *Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)**

**Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

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

**Конструирование швейных изделий (6 ч)**

*Основные теоретические сведения* Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков,

ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. *Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек. **Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения* История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)** *Основные теоретические сведения* Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта. *Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта. **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)** **Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)** **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**6 класс (68 часов)**

**6 класс (68 часов)**

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

*Практическая работа*

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

**КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности

кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

#### *Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)** *Основные теоретические сведения* Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

#### *Практические работы*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

#### **Приготовление первых блюд (1ч)**

*Основные теоретические сведения* Технология приготовления первых блюд.

Классификация супов.

*Практическая работа* Приготовление заправочного супа. **Сервировка стола к обеду.**

**Этикет (3 ч)** *Основные теоретические сведения* Понятие о калорийности продуктов.

Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

#### *Практическая работа*

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)**

#### **Элементы материаловедения (1ч)**

*Основные теоретические сведения* Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

#### *Практическая работа*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Конструирование швейных изделий (11ч)**

*Основные теоретические сведения* Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды. *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

#### **Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

#### *Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

#### **Элементы машиноведения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Машинные иглы: устройство, подбор, замена.

Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

#### *Практические работы*

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

**Проект «Наряд для семейного обеда» (14 ч)** *Основные теоретические сведения*

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта. *Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

### **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч) Вязание крючком и спицами (8 ч)**

#### **Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения* Ассортимент вязаных изделий в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

*Практические работы*

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

## **7 класс (68 часов)**

### 1. Вводный урок (1 час)

*Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

*Варианты объектов труда.* Учебник «Технология» для 7 класса (вариант для девочек), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 часов)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

*знать/понимать* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

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

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:* для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

#### 2.1. Швейные материалы (2 часа)

*Теоретические сведения.* Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

*Практические работы.* Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.



*Варианты объектов труда.* Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов. Прокладочные материалы.

## 2.2. Бытовая швейная машина (2 часа)

*Теоретические сведения.* Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек.

*Практические работы.* Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

*Варианты объектов труда.* Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек.

## 2.3. Конструирование и моделирование (4 часа)

*Теоретические сведения.* Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с помощью мультимедийных программ.

*Практические работы.* Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.* Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выкройки швейных изделий из пакетов готовых выкроек, журналов мод, мультимедийных программ.

## 2.4. Раскройные работы (2 часа)

*Теоретические сведения.* Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

*Практические работы.* Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

*Варианты объектов труда.* Ткань. Выкройки. Клеевой прокладочный материал.

## 2.5. Технология швейных работ (8 часов)

*Теоретические сведения.* Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: расстрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание Деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изделия (без рукавов и воротника) с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

*Практические работы.* Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

*Варианты объектов труда.* Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

## 2.6. Декоративно-прикладное творчество (12 часов)

*Теоретические сведения.* Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

*Практические работы.* Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и ткачества вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

*Варианты объектов труда.* Образцы вязок. Образцы ткачества. Вязанные крючком изделия: подкладка под горячее, прихватка, салфетка, топик. Тканые панно, сумочка, очечник.

## 3. Кулинария (18 часов)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

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

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

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:* для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки

хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

### 3.1. Культура питания (1 час)

*Теоретические сведения.* Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

*Варианты объектов труда.* Кухонная посуда и инвентарь.

### 3.2. Технология приготовления блюд (11 часов)

*Теоретические сведения.* Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

*Практические работы.* Приготовление блюд из мяса, творога, теста; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

*Варианты объектов труда.* Блюда из мяса: борщ, жаркое. Блюда из творога: сырники, ленивые вареники. Блюда из теста: печенье, пирог. Сладкие блюда: желе, мусс.

### 3.3. Домашние заготовки (2 часа)

*Теоретические сведения.* Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование с сахаром.

*Практические работы.* Приготовление варенья, джема или цукатов.

*Варианты объектов труда.* Варенье, цукаты.

### 3.4. Творческое задание *Приготовление сладкого стола* (4 часа)

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

*Практические работы.* Приготовление сладкого стола. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

*Варианты объектов труда.* Меню сладкого стола. Блюда для сладкого стола.

## 4. Черчение и графика (2 часа)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

*знать/понимать* технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация; *уметь* выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

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

*Теоретические сведения.* Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

*Практические работы.* Выполнение чертежных и графических работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий) с использованием чертежных инструментов и приспособлений; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

*Варианты объектов труда.* Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы. Технические рисунки деталей и изделий.

#### 5. Технологии ведения дома (6 часов)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

*знать/понимать* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

*уметь* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:* для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

##### 5.1. Уход за одеждой и обувью (2 часа)

*Теоретические сведения.* Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

*Практические работы.* Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

*Варианты объектов труда.* Ярлыки от одежды из искусственных и синтетических тканей.

##### 5.2 Интерьер жилых помещений (2 часа)

*Теоретические сведения.* Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход за растениями, размножение растений.

*Практические работы.* Пересадка (перевалка) растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

*Варианты объектов труда.* Комнатные растения в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

##### 5.4. Ремонтно-отделочные работы (2 часа)

*Теоретические сведения.* Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

*Практические работы.* Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений. Изучение технологии малярных работ. Ознакомление с технологией плиточных работ.

*Варианты объектов труда.* Обои. Облицовочная плитка.

#### 8. Проектирование и изготовление изделий (11 часов)

*Теоретические сведения.* Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

*Практические работы.* Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

*Варианты объектов труда.* Творческие проекты, например; плечевое изделие с цельнокроеным рукавом; плечевое изделие без рукава; изделие, вязанное крючком; гобелен; меню и блюда для сладкого стола и др.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### Технология

#### 5 класс

| № п/п   | Темы                              | Кол-во часов |
|---|-----------------------------------|--------------|
| 1   | <b>1. Вводный урок</b>            | 1            |
| <b>2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b> |                                   |              |
| 2   | Швейные материалы                 | 4            |
| 3   | Бытовая швейная машина            | 4            |
| 4   | Конструирование и моделирование   | 4            |
| 5   | Раскройные работы                 | 2            |
| 6   | Технология швейных работ          | 12           |
| 7   | Декоративно-прикладное творчество | 12           |
| <b>3. Кулинария</b>   |                                   |              |
| 8   | Культура питания                  | 1            |
| 9   | Технология приготовления блюд     | 11           |
| 10  | Домашние заготовки                | 2            |
| 11  | Творческое задание                | 4            |
| <b>4. Черчение и графика</b>                                      |                                   |              |
| <b>5. Технология ведения дома</b>                                 |                                   |              |
| 12  | Уход за одеждой и обувью          | 2            |
| 13  | Интерьер жилых помещений          | 2            |
| 14  | Санитарно-технические работы      |              |
| 15  | Ремонтно-отделочные работы        |              |
| 16  | Семейная экономика                |              |
| <b>6. Электро-технические работы</b>                              |                                   |              |
| 17  | Электро-технические работы        |              |
| 18  | Радиоэлектроника                  |              |

|   |                            |           |
|---|----------------------------|-----------|
| 19  | Цифровая электроника и ЭВМ |           |
| <b>7. Современное производство и профессиональное образование</b> |                            |           |
| <b>8. Проектирование и изготовление изделий</b>                   |                            | <b>7</b>  |
| <b>ИТОГО:</b>   |                            | <b>68</b> |

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 6 класс

| № п/п   | Темы                              | Кол-во часов |
|---|-----------------------------------|--------------|
| 1   | <b>1. Вводный урок</b>            | 1            |
| <b>2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b> |                                   |              |
| 2   | Швейные материалы                 | 4            |
| 3   | Бытовая швейная машина            | 2            |
| 4   | Конструирование и моделирование   | 4            |
| 5   | Раскройные работы                 | 2            |
| 6   | Технология швейных работ          | 8            |
| 7   | Декоративно-прикладное творчество | 12           |
| <b>3. Кулинария</b>   |                                   |              |
| 8   | Культура питания                  | 1            |
| 9   | Технология приготовления блюд     | 11           |
| 10  | Домашние заготовки                | 2            |
| 11  | Творческое задание                | 4            |
| <b>4. Черчение и графика</b>                                      |                                   |              |
| <b>5. Технология ведения дома</b>                                 |                                   |              |
| 12  | Уход за одеждой и обувью          | 2            |
| 13  | Интерьер жилых помещений          | 2            |
| 14  | Санитарно-технические работы      | 2            |
| <b>7. Современное производство и профессиональное образование</b> |                                   |              |
| <b>8. Проектирование и изготовление изделий</b>                   |                                   | <b>11</b>    |
| <b>ИТОГО:</b>   |                                   | <b>70</b>    |

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 7 класс

| № п/п   | Темы                              | Кол-во часов |
|---|-----------------------------------|--------------|
| 1   | <b>1. Вводный урок</b>            | 1            |
| <b>2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b> |                                   |              |
| 2   | Швейные материалы                 | 2            |
| 3   | Бытовая швейная машина            | 2            |
| 4   | Конструирование и моделирование   | 4            |
| 5   | Раскройные работы                 | 2            |
| 6   | Технология швейных работ          | 8            |
| 7   | Декоративно-прикладное творчество | 12           |
| <b>3. Кулинария</b>   |                                   |              |
| 8   | Культура питания                  | 1            |
| 9   | Технология приготовления блюд     | 11           |
| 10  | Домашние заготовки                | 2            |

|  |                            |           |
|--|----------------------------|-----------|
| 11   | Творческое задание         | 4         |
| <b>4.Черчение и графика</b>                    |                            | <b>2</b>  |
| <b>5. Технология ведения дома</b>              |                            |           |
| 12   | Уход за одеждой и обувью   | 2         |
| 13   | Интерьер жилых помещений   | 2         |
| 14   | Ремонтно-отделочные работы | 2         |
| <b>8.Проектирование и изготовление изделий</b> |                            | <b>13</b> |
| <b>ИТОГО:</b>                                  |                            | <b>70</b> |

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5 КЛАСС

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты *изучения предмета*:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты *изучения курса*:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных

алгоритмов;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
  - моделирование технических объектов и технологических процессов;
  - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
  - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
  - общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
  - исследовательские и проектные действия;
  - осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
  - выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
  - формулирование определений понятий;
  - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
  - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:
- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
  - владение речью;
- регулятивные УУД:
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
  - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
  - саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;



- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 6 КЛАСС

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

#### *Личностные результаты изучения предмета:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

#### **Метапредметные результаты изучения курса:**

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материальнотехническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
  - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
  - моделирование технических объектов и технологических процессов;
  - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
  - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
  - общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
  - исследовательские и проектные действия;
  - осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
  - выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
  - формулирование определений понятий;
  - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
  - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:
- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
  - владение речью;
- регулятивные УУД:
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
    - • самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
    - саморегуляция.

*Предметные результаты* освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
  - подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые

срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

### **Личностные результаты**

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принадлежности;
- формирование уважительного отношения к культуре других народов;
- развитие мотивов учебной деятельности и личностный смысл учения, принятие и освоение социальной роли обучающего;
- развитие этических чувств, доброжелательно и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в разных социальных ситуациях, умение не создавать конфликты и находить выходы из спорных ситуаций;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.

### **Метапредметные результаты**

- овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств её осуществления;
- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;
- определение общей цели и путей её достижения; умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих;
- готовность конструктивно разрешать конфликты посредством учёта интересов сторон и сотрудничества;
- овладение начальными сведениями о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета;
- овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами.

### **Предметные результаты**

- формирование первоначальных представлений о значении физической культуры для укрепления здоровья человека (физического, социального и психического), о её позитивном влиянии на развитие человека (физическое, интеллектуальное, эмоциональное, социальное), о физической культуре и здоровье как факторах успешной учёбы и социализации;
- формирование навыка систематического наблюдения за своим физическим состоянием, величиной физических нагрузок, данными мониторинга здоровья (рост, масса тела и др.), показателями развития основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости).
- овладение умениями организовывать здоровьесберегающую жизнедеятельность (режим дня, утренняя зарядка, оздоровительные мероприятия, подвижные игры и т.д.).

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **7 КЛАСС**

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

*Личностные результаты:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.
- **Метапредметные результаты**
- познавательные УУД.
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- регулятивные УУД:
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Предметные результаты
- в познавательной сфере:
- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- в трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;

- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
  - подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
  - соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
  - обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
  - 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 способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
  - осознание ответственности за качество результатов труда;
  - 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 результата 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 средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
  - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
  - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
  - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **Приложение № 1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **Нормы и критерии оценивания:**

#### ***Оценка устного ответа***

##### **Отметка «5»:**

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

##### **Ответ «4»:**

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Отметка «3»:**

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

**Отметка «2»:**

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя, отсутствие ответа.

**Оценка письменных контрольных работ**

**Отметка «5»:**

- ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

**Отметка «4»:**

- ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Отметка «3»:**

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

**Отметка «2»:**

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;

- работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

**Оценка тестовых работ**

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10-15 вопросов используется для периодического контроля. Тест из 20-30 вопросов необходимо использовать для итогового контроля.

При оценивании используется следующая шкала:

для теста из пяти вопросов:

- нет ошибок — оценка «5»;
- одна ошибка - оценка «4»;
- две ошибки — оценка «3»;
- три ошибки — оценка «2».

Для теста из 30 вопросов:

- 25-30 правильных ответов — оценка «5»;
- 19-24 правильных ответов — оценка «4»;
- 13-18 правильных ответов — оценка «3»;
- меньше 12 правильных ответов — оценка «2».

**Оценка реферата**

Реферат оценивается по следующим критериям:

- соблюдение требований к его оформлению;
- необходимость и достаточность для раскрытия темы приведенной в тексте реферата информации;
- умение обучающегося свободно излагать основные идеи, отраженные в реферате;
- способность обучающегося понять суть задаваемых учителем вопросов и сформулировать точные ответы на них.

