

Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по предмету «Технология» составлена на основе Государственного образовательного стандарта основного общего образования по предмету «Технология» и на основе авторской программы В.Д. Симоненко М.: Издательство «Глобус»; 2008 – (Новый образовательный стандарт).

В основной школе учебный предмет «Технология» изучается в 5-8 классах данной ступени обучения. Отсутствие технологии в федеральном компоненте по новому базисному учебному плану в 9 классе не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию. Для осуществления непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования дополнительно выделено из регионального компонента образовательного учреждения 1 час в неделю в 8 и 9 классах. При этом национально – региональные особенности содержания могут быть представлены при тематическом планировании соответствующими технологиями, видами и объектами труда.

В соответствии с приказом по школе №579 от 07.12.2012. года произведена корректировка рабочей программы на 35 учебных недель.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В каждой программе предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов и заданий.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направленно на достижение следующих целей:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающимися в разнообразные виды технологической деятельности;
- Владение общетрудовыми и социальными умениями необходимыми самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, безопасные приемы труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, 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 технических знаний и умений самостоятельной практической деятельности.

- знать/понимать основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций и т.д.

- уметь рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять технологические карты; выбирать материалы, инструменты и оборудование; осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты; планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Особенности организации учебно-воспитательного процесса.

Теоретическое изучение – до 30% учебного времени; практические и лабораторные работы – 70%; индивидуальные творческие проекты.

В ходе урока обязательно проводится не только вводный инструктаж, но и текущий (индивидуальный, групповой, фронтальный). Строгое соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.

С учетом минимального содержания, определенного инвариантной частью 10% учебного времени отводится на национально-региональный компонент.

**Тематический план
Первый год обучения
5 класс (70 ч.)**

№ п/п	Подразделы и темы	Количество часов		к/р
		подраздел	тема	
1	Вводное занятие	2		
2	Элементы материаловедения	2		
3	Элементы машиноведения. Работа на швейной машине	6		
4	Проектирование изготовление рабочей одежды (фартука)	26		
4.1	Конструирование и моделирование фартука		8	
4.2	Технология изготовления фартука		18	
5	Рукоделие.	12		
6	Кулинария	14		
6.1	Физиология питания		2	
6.2	Блюда из сырых и вареных овощей		4	
6.3	Блюда из яиц		2	
6.4	Бутерброды, горячие напитки		3	
6.5	Сервировка стола к завтраку		1	
6.6	Заготовка продуктов. Рецепты коми национальной кухни. (Консервирование овощей по рецептам Коми народа.)		2	
7	Технология ведения дома	4		
8	Творческие проектные работы	4		1
	Итого, включая выполнение проекта	70		

**Тематический план
Второй год обучения
6 класс (70 ч)**

№ п/п	Подразделы и темы	количество учебных часов		К/Р
		подраздел	тема	

1	Вводное занятие	2		
2	Элементы материаловедения	2		
3	Элементы машиноведения. Работа на швейной машине	4		
4	Проектирование и изготовление поясной группы одежды	26		
4.1	Конструирование и моделирование поясной одежды. Творческие проектные работы		6	1
4.2	Технология изготовления и обработки поясной одежды		18	
4.2	Коми национальная одежда		2	
5	Рукоделие. Виды рукоделия Республики Коми	12		
6	Кулинария	14		
6.1	Физиология питания		2	
6.2	Блюда из молока		2	
6.3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.		1	
6.4	Блюда из рыбы Коми национальной кухни		1	
6.5	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2	
6.6	Блины, оладьи, блинчики.		1	
6.7	Блюда Коми национальной кухни.		1	
6.8	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.		2	
6.9	<i>Заготовка продуктов. Старинные Рецепты национальной кухни Коми народа..</i>		2	
7	Технология ведения дома	6		
8	Гигиена школьников. Косметика	4		
	Итого, включая выполнение проекта	70		

Тематический план
Третий год обучения
 7 класс (70 часов)

№ п/п	Подразделы и темы	Количество учебных часов		К/Р
		подраздел	тема	
1	Вводное занятие	2		
2	Элементы материаловедения.	4		
3	Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.	4		
4	Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.	24		
4.1	Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе. Творческие проектные работы.		6	
4.2	Технология обработки плечевого изделия.		18	
5	Эстетика и экология жилища. Основные системы энерго и теплоснабжения.	4		
6	Интерьер детской прихожей.	2		
7	Электроосветительные и электронагревательные приборы	2		
8	Рукоделие. Вязание крючком. Виды рукоделия Республики Коми.	12		
9	Кулинария	16		
9.1	Физиология питания.		2	
9.2	Блюда из вареного и жареного мяса.		4	
9.3	Кисломолочные продукты и блюда из них, творожная пасха		2	
9.4	Изделия из пресного теста.		2	
9.5	Сладкие блюда и десерты.		2	
9.6	Украшение десертных блюд.		2	
9.7	Сладкие заготовки. Контрольная работа по теме «Кулинария».		2	1
	Итого, включая выполнение проекта.	70		

Тематический план
Четвертый год обучения
8 класс (70 часов)

№ п/п	Подразделы и темы	Количество учебных часов		к/р
		подраздел	тема	
1.	Вводный урок	1		
2.	Кулинария	16		
2.1	Блюда из птицы		8	
2.3	Сервировка стола		4	
2.4	Заготовка продуктов		4	
3.	Рукоделие. Вязание на спицах	9		
4.	Элементы материаловедения	4		
5.	Конструирование и моделирование поясного изделия (брюки)	4		
5.1	Мерки. Снятие мерок		1	
5.2	Построение основы брюк в масштабе 1:4		1	
5.3	Способы моделирования брюк и виды отделок		1	
5.4	Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою		1	
6.	Технология изготовления поясного изделия	8		
6.1	Техника безопасности. Раскрой изделия. Технология обработки кокеток, вытачек и складок		2	
6.2	Обработка карманов. Подготовка к первой примерке		2	
6.3	Проведение примерки. Обработка застежки тесьмой «молния»		2	
6.4	Обработка пояса. Обработка низа брюк. Окончательная отделка изделия		2	
7.	Технология ведения дома. Ремонт помещений	4		
8.	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	6		
9.	Электротехнические работы	3		1
10.	Современное производство и профессиональное образование	4		
11.	Профессиональное самоопределение	4		
12.	Творческие проектные работы	7		
12.1	Тематика. Этапы выполнения. Организационно-подготовительный этап		1	
12.3	Технологический этап выполнения (конструирование, моделирование, изготовление изделия)		3	
12.4	Заключительный этап (оценка и защита проекта)		2	1
	Итого, включая выполнение проекта	70		

Тематический план
Пятый год обучения
 9 класс (34 часа)

№ п/п	Подразделы и темы	Количество часов		к/р
		подраздел	тема	
1.	Вводное занятие	1		
2.	Технология основных сфер профессиональной деятельности.	11		
2.1	Профессия и карьера.		1	
2.2	Технология индустриального производства. Профессии тяжелой индустрии. Производство РК		1	
2.3	Технология агропромышленного производства. АПК в Республике Коми.		1	
2.4	Профессиональная деятельность в легкой и пищевой промышленности.		1	
2.5	Профессиональная деятельность в торговом и общественном питании.		1	
2.6	Арттехнологии.		1	
2.7	Универсальные перспективные технологии.		1	
2.8	Профессиональная деятельность в социальной сфере.		1	
2.9	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности. Предпринимательство Р.К.		1	
2.10	Технология управленческой деятельности.		1	
2.11	Итоговое занятие по разделу «Технология основных сфер профессиональной деятельности». Контрольная работа.			1
3.	Технология обработки конструкционных материалов.	3		
3.1	Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация.		1	
3.2	Пластмассы: получение, применение, утилизация.		1	
3.3	Защита творческого проекта.			1
4.	Рукоделие. Вязание крючком. Выполнение творческого проекта. Виды рукоделия в Р.К.	10		
5.	Профессиональное самоопределение.	9		
5.1	Внутренний мир человека и система представлений о себе.		1	
5.2	Профессиональные интересы и склонности.		1	
5.3	Способности, условия их проявления и развития.		1	
5.4	Природные свойства нервной системы.		1	
5.5	Психические процессы и их роль в профессиональной деятельности.		1	
5.6	Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении.		1	
5.7	Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность.		1	
5.8	Здоровье и выбор профессии.		1	
5.9	Профессии, специальности, должности. Профессиональная проба.		1	
	Итого:	34		

**Содержание учебного материала
Требования к уровню подготовки обучающихся
Первый год обучения (5 класс)**

п/п	Подраздел, тема	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Дата
1-2	Вводный урок. Вводный инструктаж. Первичный инструктаж	2	Понятие «Технология». Правила ТБ, правила санитарной гигиены, требования и оборудование	Знать: правила ТБ, правила санитарной гигиены. Уметь: применять их на практике	
3-4	Материаловедение: Классификация текстильных волокон; натуральные волокна, происхождение, их свойства; прядение и ткачество.	2	Натуральные волокна; процесс прядения и ткачества; виды переплетений; нить основы и утка; свойства волокон; ассортимент тканей.	Знать: натуральные волокна, понятие прядения и ткачества. Уметь: определять нить основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани.	
5-6	Машиноведение: виды швейных машин. Организация рабочего места, правила ТБ при работе на швейной машине.	2	Виды швейных машин, устройство и характеристики. Безопасные приемы работы, понятие «рабочая зона».	Знать: виды и устройства швейных машин, правила ТБ. Уметь: организовывать рабочее место, применять правила ТБ.	
7-8	Подготовка швейной машины к работе: заправка верхней и нижней нитей.	2	Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Подъем нижней нити на верх.	Знать: последовательность заправки. Уметь: заправлять верхнюю и нижнюю нить.	
9-10	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.	2	Назначение машинных строчек. Зависимость длины стежка от ткани, регулировка длины стежка,	Уметь: управлять швейной машиной, Выполнять прямые и	

	Контрольная работа по теме «машиноведение»		закрепка.	кривые машинные Строчки, делать закрепки и повороты.	
11-12	Конструирование: Виды рабочей одежды и требования к ней. Фартук. Фигура человека. Правила снятия мерок.	2	Назначение и ассортимент рабочей одежды. Фартук в национальном костюме. Правила снятия мерок с фигуры человека.	Знать: виды рабочей одежды; необходимые мерки; правила снятия мерок. Уметь: снимать мерки с фигуры человека.	
13-14	Правила оформления чертежей. Виды линий, условные обозначения. Чертеж, эскиз, виды линий.	2	Правила построения чертежей, чертежные инструменты. ГОСТ и ЕСКАД. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	Знать: определения, виды линий, условные обозначения, Чертежный инструмент. Уметь: оформлять чертеж, применять условные обозначения.	
15-16	Построение чертежа выкройки фартука в М 1:4 и М 1:1	2	Расчет и последовательность построения чертежа выкройки фартука.	Уметь: строить чертеж по описанию; читать чертеж.	
17-18	Моделирование: Виды отделки. Основные правила моделирования.	2	Особенности и способы моделирования. Виды отделки (комбинирование тканей, оборки, тесьма, вышивка)	Знать: основные виды отделки; способы моделирования. Уметь: выполнять и вносить модельные изменения в выкройку.	
19-20	Технология изготовления фартука: ТБ при ручных работах. Экономичный раскрой, подготовка ткани к раскрою.	2	Правила ТБ (иглы, утюг, ножницы); подготовка выкройки к раскрою; экономичная раскладка выкроек на ткани; обмеловка; раскрой.	Знать: правила ТБ, основные понятия. Уметь: готовить выкройку и ткань к раскрою, выполнять экономичную раскладку; соблюдать ТБ	
21-22	Организация рабочего места.	2	Понятия: рабочее место, стежок,	Знать: назначение и	

	Выполнение ручных стежков и швов.		длина стежка, шов, строчка. Выполнение швов: сметочного, наметочного, заметочного, копировального.	применение ручных швов. Уметь: выполнять ручные швы.	
23-24	Краевые и соединительные швы .Условные обозначения и технология выполнения.	2	Машинный шов. Понятия: краевой шов, соединительный. Их назначение, условное и графическое обозначение. Технология выполнения.	Знать: определения, условные и графические обозначения Уметь: читать графические схемы швов, выполнять их.	
25-26 27-28	Обработка нижней части фартука. Обработка карманов.	4	Способы обработки нижней Части фартука и карманов, их зависимость от ткани и фасона.	Знать: способы обработки. Уметь: выполнять обработку этих деталей.	
29-30 31-32	Обработка косынки. Обработка пояса.	4	Способы обработки косынки и пояса.	Знать: способы обработки. Уметь: выполнять обработку этих деталей.	
33-34 35-36	Сборка и отделка изделия. Влажно- тепловая обработка изделия.	4	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ при работе с утюгом. Критерии оценки качества изделия.	Знать: последовательность сборки изделия, правила ТБ, критерии оценки качества. Уметь: выполнять сборку изделия, правильно утюжить.	
37-38	Рукоделие: Вышивка как вид декоративно – прикладного искусства и ее применение в костюме народа Коми. Инструменты и материалы.	2	Виды декоративно – прикладного искусства. Материалы и инструменты. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт).	Знать: виды декоративно- прикладного искусства; материалы и инструменты для вышивания; элементы построения вышивки.	
39-40	Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».	2	Правила ТБ. Правила посадки и постановки рук. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов.	Знать: правила ТБ, Посадки и постановки рук. Уметь: закреплять нить разными способами;	

				выполнять швы «вперед назад иголку».	
41-42	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы.	2	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатого и тамбурного швов.	Знать: правила заправки ткани в пяльцы. Уметь: закреплять ткань в пяльцах; выполнять стебельчатый и тамбурный швы.	
43-44	Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный.	2	Техника выполнения швов «козлик» и петельный.	Уметь: выполнять швы «козлик» (крестообразный) и петельный.	
45-46 47-48	Увеличение и уменьшение рисунка. Перенос рисунка на ткань Свободная вышивка по рисованному контуру.	2	Способы перевода рисунка на ткань. Инструменты и приспособления. Увеличение и уменьшение рисунка. Вышивка.	Знать: способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань. Уметь: выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку.	
49-50	Кулинария: Физиология питания. Особенности питания народа Коми.	2	Понятие о пищеварении. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание их в продуктах и суточная потребность в них.	Знать: понятия. Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье.	
51-52	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей.	2	Виды овощей, их качество и влияние на него экологии. Первичная обработка, сохранение витаминов.	Знать: правила первичной обработки; пищевую ценность Уметь: выполнять первичную обработку.	
53-54	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и Вареных овощей.	2	Принципы подбора овощных гарниров. Виды салатов. Современные инструменты и Оборудование на кухне.	Знать: Правила нарезки, формы нарезки, инструменты. Уметь: выполнять	

			Способы и формы нарезки.	нарезку, украшения.	
55-56	Блюда из яиц. Определение свежести яиц и их хранение.	2	Пищевая ценность. Строение яйца. Свежесть. Первичная обработка. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого.	Знать: первичную обработку, технологию приготовления блюд из яиц. Уметь: определять свежесть яиц.	
57-58	Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления.	2	Виды бутербродов, способы Их оформления. Условия и сроки хранения. Виды Горячих напитков и способы их приготовления.	Знать: виды бутербродов и горячих напитков, способы нарезки. Уметь: готовить бутерброды, чай и какао.	
59-60	Составление меню на завтрак. Сервировка стола и этикет за столом.	2	Понятие «Меню». Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими.	Иметь понятие: о столовых приборах и их назначении, правила этикета. Уметь: составлять меню, сервировать стол.	
61-62	Заготовка продуктов. Рецепты Коми национальной кухни. (Консервирование овощей по рецептам Коми народа).	2	Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов.	Знать: способы заготовки продуктов.	
63-64	Технология ведения дома: Эстетика и экология жилья. Интерьер кухни, оборудование, отделка, украшение.	2	Понятия: «эстетика» и «экология». История и национальные традиции. Современные стили в интерьере. Размещение оборудования и уход за ним. Виды отделок. Варианты декоративного украшения кухни. Быт народа Коми	Иметь понятия: о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; оборудовании и его влиянии на человека; о возможностях отделки и декоративного оформления кухни	
65-66	Гигиена школьника.	2	Понятие о личной гигиене школьника. Средства личной гигиены.	Знать: средства личной гигиены; правила личной гигиены.	

67-68	Творческие проектные работы: Тематика и этапы выполнения. Технологический этап (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2	Организационно подготовительный этап. Оборудование и приспособления, последовательность выполнения. Конструирование , моделирование и изготовление изделия.	Знать: этапы выполнения проекта. Уметь: выбирать посильную работу, делать эскизы и выбирать материалы. Конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы.	
69-70	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита)	2		Уметь: представить свою работу. Аргументированно сделать самооценку.	
	Итого	70			

**Второй год обучения
(6 класс)**

№ п/п	Подраздел, тема	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Дата
1-2	Вводный урок. Первичный инструктаж, правила ТБ	2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание технологии в 6 классе. Правила ТБ	Знать: правила поведения в мастерской и ТБ. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта	
3-4	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ: ТКАНИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. Саржевое и атласное переплетения.	2	Получение шерстяных и шелковых волокон. Свойства этих волокон. Саржевое и атласное переплетения, раппорт, драпируемость ткани и ее дефекты.	Иметь представление: о методах получения волокон животного происхождения; процессе их переработки в нитки и ткани. Знать: свойства волокон. Уметь: отличать переплетения; определять лицевую и изнаночную стороны.	
5-6	Элементы машиноведения: ТБ При работе на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и ниток.	2	Правила ТБ при работе на швейной машине. Регуляторы и их назначение, устройство и принцип действия. Правила подбора игл и ниток в зависимости от вида ткани.	Знать: назначение, устройство и принцип действия регуляторов; ТБ. Уметь: пользоваться регуляторами, подбирать иглы и нитки.	
7-8	Неполадки в работе швейной	2	Виды неполадок и их устранение.	Знать: причины неполадок	

	машине, вызванные дефектом иглы или ее установки. Замена машинной иглы.		Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида ткани. Замена иглы.	(дефекты иглы или ее установки); правила регулировки машинной строчки. Уметь: устранять неполадки, менять иглу, регулировать машинную строчку.	
9-10	Творческие проектные работы. Конструирование и моделирование одежды. Поясная группа одежды. Ткани и отделки. Конструкции юбок. Мерки.	2	Виды поясной группы одежды. Требования. Ткани и виды отделки. Правила снятия мерок. Мерки и прибавки.	Знать: виды, требования, ткани и отделки; правила снятия мерок и мерки. Уметь: снимать мерки, использовать их при расчетах.	
11-12	Расчет и построение чертежа основы юбки в М1:4 и в М1:4	2	Оформление чертежа, расчет, условные и графические обозначения. Последовательность построения. Чертежные принадлежности.	Знать: правила оформления чертежа, условные и графические обозначения. Уметь: оформлять чертеж, выполнять расчеты по схеме.	
13-14	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование своего фасона.	2	Форма. Силуэт. Стиль. Особенности фигуры. Моделирование юбки. Правила подготовки выкройки к раскрою.	Иметь представление: о форме, силуэте и стиле, зависимости выбора фасона от фигуры. Уметь: выполнять моделирование, готовить выкройку к раскрою.	
15-16	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки.	2	Правила раскроя. Экономичный раскрой. Особенности раскроя ткани в клетку и полоску.	Знать: правила раскладки и раскроя. Уметь: выполнять раскладку и раскрой.	
17-18	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек.	Знать и уметь: применять способы прокладывания контурных контрольных линий и точек.	

19-20 21-22	Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к первой примерке.	4	Последовательность сметывания деталей кроя. Сметывание деталей кроя.	Знать: последовательность сборки юбки. Уметь: сметывать детали кроя.	
23-24	Первая примерка юбки. Выявление дефектов и их исправление.	2	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов.	Знать: правила проведения примерки; виды дефектов; способы исправления дефектов. Уметь: исправлять дефекты.	
25-26	Виды машинных швов. Их назначение и технология выполнения. ТБ	2	Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные и графические обозначения Технология выполнения. Правила ТБ.	Знать: назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов, ТБ Уметь: выполнять машинные швы.	
27-28 29	Обработка деталей кроя машинным швом (вытачки, боковые швы, застежка)	3	Правила стачивания вытачек, кокеток, соединение переднего и заднего полотнищ. Технология обработки застежки.	Знать: правила обработки вытачек и соединения деталей. Уметь: стачивать вытачки, обрабатывать застежку, соединять детально.	
30-31 32	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки Правила влажно-тепловой обработки юбки, ТБ. Оценка качества изделия.	3	Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шелковых и шерстяных тканей, ТБ.	Знать: способы обработки срезов юбки; особенности ВТО; правила ТБ.	
33-34	Коми национальная одежда.				
35-36	Рукоделие. Лоскутное шитье: Лоскутное шитье как вид декоративно-прикладного искусства. Возможности лоскутного шитья и мода	2	История создания изделий из лоскута. Цвет и сочетание. Пэчворк и мода. Возможные изделия в технологии «Пэчворк»	Иметь представление: о технике пэчворка, где и каким образом его можно применять	

37-38	Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике	2	Понятие об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Инструменты и материалы. Подготовка к работе. Эскиз	Знать: что такое орнамент, композиция, инструменты и материалы. Уметь: выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты	
39-40	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов орнамента	2	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов	Знать: основные правила деления орнамента, правила раскроя и обработки деталей. Уметь: изготавливать шаблоны, выполнять раскрой	
41-42 43-44	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье	4	Способы обработки полона в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия	Знать: правила сборки полотна. Уметь: обрабатывать и собирать полотно изделия	
45-46	Рукоделие народов Коми	2			
47-48	Кулинария: Физиология питания. Минеральные вещества и их значение	2	Понятие «минеральные вещества», их содержание в продуктах и роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность, сбалансированное питание.	Иметь представление: о значении минеральных веществ; суточной потребности в них. Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов.	
49-50	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления.	2	. Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления.	Знать: значение и ценность молока и продуктов из него; условия и сроки хранения, технология приготовления блюд из молока.	
51-52	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Виды тепловой обработки рыбы. Рыба в	2	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Их использование в кулинарии. Доброкачественность рыбы.	Знать: о пищевой ценности, использовании в кулинарии; признаки доброкачественности;	

	национальной кухне Коми.		Технология первичной и тепловой обработки рыбы.	технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки.	
53-54	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Первичная обработка.	2	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий.	Знать: виды круп, бобовых и макаронных изделий, правила варки рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий.	
55-56	Блины, оладьи, блинчики. Блюда Коми национальной кухни из мучных изделий.	2	Виды муки Первичная обработка муки. Разрыхлители. Приготовление жидкого теста.	Знать: о первичной обработке муки, способы приготовления теста для блинов и оладий. Уметь: готовить блины с приправами.	
57-58	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.	2	Особенности сервировки стола. Правила приема гостей. Составление меню ужина из двух-трех блюд.	Знать: -особенности сервировки стола; -набор посуды; -правила приема гостей; -оформление ужина. Уметь: Составлять меню ужина из двух - трех блюд.	
59-60	Заготовка продуктов (квашение капусты) Контрольная работа по теме: «Кулинария».	2	Процессы квашения и соления продуктов. Консерваторы: соль и молочная кислота. Сроки и условия хранения заготовки.	Иметь представление: о процессах, происходящих при квашении и солении. Знать: Правила ТБ, основные понятия, определения; условия и сроки хранения; правила первичной обработки	

				овощей и тары.	
61-62	Технология ведения дома: современные средства защиты одежды и обуви.	2	Технология и последовательность ухода, защиты одежды и обуви.	Знать: -средства защиты одежды и обуви; -способы хранения одежды и обуви.	
63-64	Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	3	Понятие сухая и влажная уборка. Приспособления и оборудование для уборки, последовательность.	Знать: -понятия «сухая и влажная» уборка; -оборудование и приспособления; -последовательность.	
65-66	Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей.	2	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей .Условия хранения.	Знать: -правила и условия хранения шерстяных и меховых вещей.	
67-68	Гигиена школьников: средства гигиены, их назначение и применение.	2	Основные понятия. Виды назначения средств гигиены. Жидкие и твердые средства, их преимущества и недостатки.	Знать: средства гигиены, их назначение; виды средств. Уметь: Выбирать средства гигиены, пользоваться ими.	
69-70	Косметика для девочек	2	Виды косметики и ее применение.	Знать: возрастную косметику, ее влияние на кожу. Уметь: правильно подбирать косметику и пользоваться ей.	
	Итого	70			

Третий год обучения. 7 класс

№ п/п	Подраздел и тема	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Дата
1-2	Вводный урок. Первичный инструктаж. Правила ТБ	2	Введение в курс 7 класса. Правила поведения в мастерской. Правила ТБ	Знать: правила поведения в мастерской; правила ТБ. Иметь представление: о разделах технологии в 7 классе	
3-4 5-6	Элементы материаловедения: Химические волокна их классификация. Искусственные волокна, их производство и свойства. Лабораторная работа	4	Классификация химических волокон. Технология производства искусственных волокон и тканей из них. Использование этих тканей в промышленности. Свойства тканей из химических волокон. Переплетение нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: о технологии производства и свойствах химических волокон; областях их применения. Знать: виды переплетений и их влияние на свойства тканей	
7-8 9-10	Элементы машиноведения: Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Принцип получения машинной строчки. Наладка швейной машины. неполадки в работе швейной машины	4	Понятия: узел, соединение. Устройство качающегося челнока швейной машины. Принцип образования машинного стежка (двухниточного, простого, зигзагообразного). Виды неполадок в работе швейной машины, их устранение, правила регулировки швейной машины	Иметь представление: о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать: устройство качающегося челнока; принцип получения машинных стежков и строчек; неполадки в работе швейной машине. Уметь: выполнять регулировку швейной машины	
11-12	Конструирование и моделирование плечевого изделия: Темы творческих проектов. Виды женского легкого платья. Эскизная разработка	2	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Стиль и силуэт одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная	Иметь представление: о видах легкого платья и спортивной одежды; силуэте, стилях и зрительных иллюзиях в одежде.	

	изделия. Коми народный костюм.		разработка модели изделия	Уметь: делать эскизы одежды	
13-14	Мерки для построения чертежа выкройки плечевого изделия. Снятие мерок с фигуры.	2	Мерки, их условное обозначение и полное название. Правила снятия мерок. Снятие мерок с фигуры.	Знать: условное обозначение и полное название мерок, их назначение; правила снятия мерок. Уметь: снимать мерки с фигуры.	
15-16	Построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:4 и в М1:1	2	Расчет и последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Знать и уметь: Последовательность построения чертежей основы; читать чертеж.	
17-18	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	2	Правила и особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий. Правила подготовки выкройки к раскрою.	Знать: особенности моделирования плечевых изделий; правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь: выполнять моделирование; подготовить выкройку к раскрою.	
19-20	Технология изготовления плечевого изделия: Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка и раскрой. ТБ.	2	Правила подготовки ткани к раскрою. Экономичная раскладка выкройки ткани с учетом рисунка и фактуры. Обмеловка и раскрой. Правила ТБ при работе с иглами и ножницами.	Знать: правила подготовки ткани к раскрою; раскладки деталей на ткани, раскрою; правила ТБ. Уметь: выполнять и применять эти правила.	
21-22	Подготовка деталей кроя к обработке. Контрольные и копировальные швы.	2	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.	Знать и уметь: последовательность подготовки деталей кроя к обработке; выполнять перенос контурных и контрольных точек и линий.	
23-24 25-26	Обработка деталей кроя: обработка горловины и пройм подкройными обтачками.	4	Понятия подкройная обтачка и косая бейка. Правила соединения деталей кроя. ТБ при ручных и машинных работах.	Знать: определения: «обтачка», «косая бейка»; правила соединения деталей; ТБ. Уметь: правильно выполнять	

				обработку деталей.	
27-28	Обработка боковых срезов двойным швом. Примерка, устранение дефектов.	2	Технология выполнения двойного шва. Правила проведения примерки.	Знать: технологию выполнения бельевых швов; Правила проведения примерки. Уметь: выполнять двойной шов; выявлять и устранять дефекты.	
29-30	Обработка боковых срезов машинным швом. Отделочные работы.	2	Технология выполнения машинных и отделочных работ. Обработка застежек, обработка тесьмой, притачивание кулиски.	Иметь представление: о различных способах обработки. Уметь: выполнять их на практике.	
31-32	Обработка нижнего среза изделия. Влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка изделия. Защита проекта.	2	Способы обработки нижнего среза изделия. Правила ТБ при ВТО. Особенности ВТО различных тканей и плечевых изделий.	Знать: способы обработки нижнего среза изделия; правила и особенности ВТО.	
33-34 35-36	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Жилище и быт народа Коми.	4	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода, канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере.	Иметь представление: об основных элементах систем обеспечения; правила их эксплуатации; оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию.	
37-38	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей.	2	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру Детской комнаты прихожей. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере.	Знать: требования предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления. Уметь: применять на практике.	
39-40	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2	Электронагревательные и электроосветительные приборы,	Иметь представление: об электроосветительных и	

	Электроприводы.		их назначение. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, Источников тока электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ.	электронагревательных приборах; путях экономии электроэнергии. Знать: правила ТБ.	
41-42	Рукоделие. Вязание крючком; традиции, современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы. Кружева в традиционном костюме народа Коми.	2	Краткие сведения из истории рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.	Иметь представление: об истории рукоделия; применении его в современной моде. Знать: что такое раппорт узора и как он записывается. Уметь: читать схемы.	
43-44	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель.	2	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.	Знать: правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: использовать эти правила при работе; набирать петли крючком.	
45-46	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вязания.	2	Способы провязывания петель. Схема образования петель.	Знать и уметь: использовать различные способы провязывания петель.	
47-48 49-50	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.	4	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком.	Уметь: читать схемы; выполнять различные петли.	
51-52	Вязание крючком образцов.	2	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание.	Уметь: вязать полотно по различным схемам.	
53-54	Кулинария: Физиология питания. Пищевые инфекции и отравления	2	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и причины. Первая помощь при	Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, источниках и путях заражения. Иметь представление: о средствах профилактики и первой помощи	

			пищевых отравлениях		
55-56 57-58	Виды мяса. Доброкачественность, первичная обработка. Блюда из вареного и жареного мяса	4	Основные виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Последовательность первичной обработки мяса. Виды тепловой обработки. Нарезка. Блюда из вареного и жареного мяса. технология	Знать: виды мяса; признаки доброкачественности; первичную обработку. Уметь: определять вид мяса; доброкачественность, готовить блюда из мяса	
59-60	Кисломолочные продукты. Творожная пасха	2	Виды кисломолочных продуктов. Признаки доброкачественности, сроки и правила хранения. Первичная обработка. Технология приготовления творожной пасхи	Знать: признаки доброкачественности; сроки и правила хранения. Уметь: определять качество кисломолочных продуктов; выполнять первичную обработку	
61-62	Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Технология приготовления пресного теста для вареников и пельменей. Виды начинок. Приготовление творожной начинки	Знать: виды пресного теста; виды начинок. Уметь: готовить тесто для пельменей и вареников; готовить творожную начинку	
63-64	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Технология приготовления сладких блюд (желе, мусс, суфле и др.)	Иметь представление: о желирующих веществах и ароматизаторах; роли сахара в питании; видах сладких блюд и десертов	
65-66	Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведение за столом	Знать и уметь: выполнять украшения десерта; соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	
67-70	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки	4	Виды сладких заготовок. Рецепттура и технология	Знать: особенности приготовления сладких заготовок; способы.	

	хранения. Контрольная работа по теме «Кулинария»		приготовления варенья, повидла, компота и др. способы определения готовности, условия и сроки хранения	определения готовности; условия и сроки хранения	
	Итого	70			

**Четвертый год обучения
(8 класс)**

№ п/п	Подраздел и тема	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки учащихся	Дата
1	Вводный урок. Правила ТБ. Правила поведения в мастерской	1	Введение. Содержание технологии в 8 классе. Правила поведения в мастерской и ТБ	Знать: правила ТБ. Уметь: применять их на практике	
2-3	Кулинария: Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы	2	Виды домашней птицы и ее использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка	Знать: признаки доброкачественности птицы; правила первичной обработки. Уметь: определять качество птицы; выполнять первичную обработку	
4-5	Виды тепловой обработки домашней птицы	2	Виды тепловой обработки применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	Знать: виды тепловой обработки; способы определения готовности блюд. Уметь: применять их на практике	
6-7 8-9	Блюда из домашней птицы. Технология их приготовления. Дичь в кухне народа Коми	4	Разнообразие блюд из птицы. Пищевая ценность. Рецепты и технология приготовления блюд из птицы (закуски, горячие первые и вторые блюда)	Иметь представление: о видах блюд из птицы; о технологии их приготовления. Знать: пищевую ценность	
10-11	Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу	2	Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений	Иметь представление: о способах украшения блюд. Уметь: использовать знания на практике	
12-13	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми	2	Способы подачи готовых блюд. Требования к качеству и	Знать: правила подачи блюд; требования к качеству и	

	приборами		оформлению готовых блюд и сервировке стола. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита	оформлению блюд; правила пользования столовыми приборами, приема гостей и поведения за столом	
14-15	Заготовка продуктов: Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Правила ТБ	2	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных условиях. ТБ при работе с кислотами	Знать: способы консервирования их преимущества и недостатки; значение кислотности плодов и время стерилизации; ТБ. Уметь: применять знания на практике	
16-17	Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования Контрольная работа	2	Правила первичной обработки фруктов и ягод для консервирования. Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения	Знать: правила первичной обработки; условия сохранения витаминов; сроки и условия хранения. Уметь: подготовить фрукты и ягоды для консервирования	
18-19	Рукоделие. Вязание на спицах: Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты. Подбор спиц. Набор петель	2	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей. Правила подбора спиц. Техника набора петель	Знать: материалы и инструменты, правила их подготовки к работе; правила подбора спиц. Уметь: подбирать спицы; готовить материалы и инструменты к работе; набирать петли	
20-21	Лицевые и изнаночные петли, их условные обозначения. Убавление, прибавление и закрытие петель	2	Условные обозначения петель на схемах. Техника выполнения лицевых и изнаночных петель. Техника убавления, прибавления и закрытия петель	Знать и уметь: использовать технику выполнения петель; читать схемы; выполнять убавление, прибавление и закрытие петель	

22-26	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. Контрольная работа	5	Закрепление полученных знаний и навыков. Вязание образцов по схемам. Оформление образцов	Знать: особенности вязания нитками разной толщины. Уметь: вязать по схеме	
27-28	Элементы материаловедения: химические волокна. Синтетические волокна. Сложные переплетения нитей в тканях	2	Химические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения в тканях	Иметь представление: о производстве синтетических волокон; сложных переплетениях. Знать: свойства химических волокон	
29-30	Определения синтетических и искусственных волокон в тканях. Лабораторная работа	2	Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон. Основные признаки этих волокон	Уметь: различать синтетические и искусственные волокна	
31-32	Конструирование и моделирование поясного изделия: Брюки. Мерки для построения чертежа выкройки брюк	2	Брюки в народном costume. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, правила снятия мерок	Иметь представление: об истории и современных направлениях в моде. Знать: мерки и правила снятия мерок. Уметь: выбрать модель с учетом особенностей фигуры; снимать мерки	
33-34	Построение чертежа основы брюк в М 1:4 и в М 1:1. Моделирование брюк. Подготовка выкройки к раскрою	2	Расчет и построение чертежа основы. Способы моделирования. Виды отделки брюк	Знать: способы моделирования; правила оформления графических работ. Уметь: строить чертеж по описанию; выполнять моделирование; подготовить выкройку к раскрою	
35-36	Технология изготовления поясного изделия: Обмеловка и раскрой изделия. Правила ТБ	2	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полосу. Экономичная раскладка выкроек, обмеловка и раскрой. Правила ТБ при ручных работах	Знать: особенности раскладки на ворсовой ткани и на тканях в полосу; правила ТБ. Уметь: выполнять раскладку, обмеловку	

37-38	Виды кокеток. Технология обработки вытачек и складок. Обработка карманов	2	Правила обработки кокеток. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок. Виды карманов и способы их обработки	Иметь представление: о способах обработки кокеток; о видах карманов и способах их обработки. Уметь: выполнять обработку кокеток и вытачек; выполнять обработку карманов	
39-40	Подготовка изделия к первой примерке: скалывание и сметывание деталей кроя	2	Скалывание и сметывание деталей кроя. Поведение примерки: выявление дефектов и их исправление. Причины дефектов, способы их устранения	Знать: перенос линий точек на ткань; правила проведения примерки. Уметь: переводить линии и точки на ткань; скалывать и сметывать; выявлять и исправлять дефекты	
41-42	Обработка застежки. Обработка шлевок и пояса. Обработка нижнего среза брюк	2	Технология обработки застежки. Технология обработки шлевок и пояса. Технология обработки нижнего среза брюк	Знать: правила обработки застежки, шлевок, пояса и нижнего среза брюк. Уметь: выполнять обработку этих узлов изделия	
43-44	Технология ведения дома. Ремонт помещений: Технологии ремонта и отделки помещений. Правила ТБ и гигиены при ремонтно-отделочных работах	2	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы. Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены	Знать: способы ремонта и отделки, инструменты и материалы; правила ТБ, средства защиты и гигиены	
45-46	Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Выполнение эскиза жилой комнаты	2	Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ. Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. Эскиз жилой комнаты (гостиной, спальни)	Знать: профессии, стили в интерьере, требования к жилым помещениям. Уметь: выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению	
47-48	Бюджет семьи: Бюджет семьи и цены. Рациональное планирование	2	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и	Знать: основные определения; составляющие	

	расходов семьи.		расходов. Планирование бюджета. Цены на рынке товаров и услуг. Особенности ценообразования. Минимализация расходов в бюджете семьи	бюджета и их виды. Уметь: рационально рассчитывать бюджет семьи	
49-50	Потребительские качества товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Права потребителей и их защита	2	Анализ потребительских качеств товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок. Права потребителей и организации, призванные их защищать. Что такое штрих-код? Реклама и потребитель	Иметь представление: о качестве товаров и услуг, их влиянии на цену и спрос; о свойствах рекламы. Знать: права потребителей и организации, их защищающие. Уметь: рассчитать стоимость минимальной потребительской корзины	
51-52	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности. Возможный объект или услуга для предпринимательской деятельности	2	Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством. Потребности населения и рынка в товарах и услугах	Иметь представление: о видах бизнеса, капитале и прибыли. Уметь: анализировать потребности рынка и свои возможности	
53-54	Электротехнические работы: Средства защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	2	Виды средств защиты. Принципы работы и использование тепловых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	Знать: принципы работы и использования средств защиты и правила ТБ; влияние электротехнических и электронных приборов на человека и окружающую среду. Уметь: применять знания на практике	
55	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и	1	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования	Знать: профессии	

	электронного оборудования				
56-57	Современное производство: Разделение труда в современном производстве. Развитие техники и технологий	2	Сферы и отрасли современного производства, основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой промышленности. Их влияние на виды и содержание труда	Иметь представление: о структуре современного производства; о направлениях развития техники и технологий	
58-59	Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда.	2	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональное деление работников предприятия	Знать: определения: что такое профессия, специальность, квалификация; факторы влияющие на зарплату. Уметь: анализировать профессии	
60-61	Профессиональное самоопределение: Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда и его конъюнктура	2	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура	Иметь представление: о роли профессии, видах массовых профессий, региональном рынке	
62-63	Профессиональные качества личности. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования	2	Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности	Иметь представление: о профессиональных качествах и их диагностике; Знать: об источниках получения информации, профессиях, путях профобразования, возможностях построения карьеры	
64-65	Творческие проектные работы: Темы. Организационно-подготовительный этап. Выбор	2	Темы и этапы выполнения творческих проектов. Организационно-подготовительный	Уметь: выбрать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать	

	оборудования, инструментов и приспособлений		этап (выбор темы, разработка эскиза, подбор материала). Оборудование и приспособления. Последовательность выполнения	материалы; пользоваться необходимой литературой; составлять последовательность выполнения работы	
66-68	Технологический этап выполнения работы (конструирование, моделирование, изготовлен.)	3	Конструирование базовой модели, моделирование. Изготовление изделия	Уметь: конструировать и моделировать; выполнять намеченные работы	
69-70	Заключительный этап (оценка работы, защита проекта)	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь: оценивать выполненную работу и защищать ее	

**Пятый год обучения
(9 класс)**

№ п/п	Подраздел и тема	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	дата
1	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	1	Правила охраны труда в кабинете технологии. Введение в курс технологии	Знать: правила охраны труда; содержание предмета «Технология»; суть понятия технология	
2	Профессия и карьера	1	Многообразие профессий. Роль профессии в жизни человека. Карьера и ее виды. Пути получения образования, профессионального и служебного роста	Знать: методы определения сфер деятельности в соответствии с психофизическими качествами человека; виды карьеры; цели и задачи профессиональной деятельности	
3	Технология индустриального производства. Профессии тяжелой промышленности. Региональный рынок труда и профессии (Р. Коми)	1	Представление об индустриальном производстве, видах предприятий отрасли. Профессии тяжелой индустрии	Знать: сущность индустриального производства, его виды; профессии тяжелой индустрии; функции работников основных профессий.	

				Уметь: находить информацию о профессиях, региональном рынке труда	
4	Технология агропромышленного производства	1	Сферы агропромышленного производства. Основы технологического процесса в АПК. Профессии АПК	Знать: сущность агропромышленного производства, его структуру; профессии АПК; содержание труда и профессиональные качества работников АПК	
5	Профессиональная деятельность в легкой и пищевой промышленности	1	Структура легкой и пищевой промышленности. Профессии в легкой и пищевой промышленности	Знать: структуру и перспективы развития отдельных производств; профессии; содержание труда работников этой отрасли. Уметь: определять содержание труда работников той или иной профессии	
6	Профессиональная деятельность в торговом и общественном питании	1	Торговля как отрасль народного хозяйства. Виды предприятий общественного питания. Профессии в сфере торговли и общественного питания	Знать: виды предприятий торговли и общественного питания; профессии и профессиональные требования; содержание труда и требования к работникам	
7	Арттехнологии	1	Профессии, относящиеся к типу «человек – художественный образ»	Знать: содержание труда профессий мира искусств; требования к работникам сферы арттехнологий. Понимать: необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии. Уметь: использовать приобретенные знания для выбора профессии	
8	Универсальные перспективные технологии	1	Новые перспективные технологии. Влияние техники и технологий на	Знать: содержание деятельности специалистов в сфере	

			виды и содержание труда	универсальных перспективных технологий; профессиональные качества работников	
9	Профессиональная деятельность в социальной сфере	1	Структура и профессии социальной сферы. Профессиональные качества личности работников данной сферы	Знать: сущность и назначение социальной сферы; содержание труда и требования к человеку, выбравшему профессию в этой сфере. Уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях трудоустройства	
10	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности. Предпринимательство РК.	2	Предпринимательство и предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Моральные принципы предпринимательства	Знать: роль предпринимательства в системе рыночной экономики; юридические основы; основные формы предпринимательской деятельности; этические и моральные принципы. Уметь: анализировать наличие ресурсов и условий для выбора формы предпринимательства.	
11	Технология управленческой деятельности	1	Структура управленческого процесса. Цели, методы и стиль управления. Профессии управленческой сферы	Знать: структуру; цели, методы и стили управления; профессии и профессиональные качества руководителя. Уметь: сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии	
12	Итоговое занятие по разделу «Технология основных сфер профессиональной деятельности». Контрольная работа	1	Многообразие сфер профессиональной деятельности. Содержание труда отдельных профессий. Пути профессионального выбора. Профессиональные качества	Знать: сферы и отрасли современного производства; виды массовых профессий сферы производства и обслуживания; содержание труда отдельных	

				<p>профессий.</p> <p>Уметь: сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии; находить информацию о профессиях и учреждениях профессионального образования</p>	
13	<p>Технология обработки конструкционных материалов: Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация</p>	1	<p>Конструкционные материалы: их история, области применения. Экологические проблемы современного мира</p>	<p>Знать: области применения основных видов конструкционных материалов; источники загрязнения окружающей среды; способы утилизации отходов. Уметь: разрабатывать и изготавливать изделия с применением бытовых отходов</p>	
14	<p>Пластмассы: получение, применение, утилизация</p>	1	<p>История производства пластмасс. Виды пластмасс, сферы их применения. Вторичное использование пластмасс</p>	<p>Знать: области применения пластмасс; виды пластмасс их достоинства и недостатки; способы вторичного использования пластмасс. Уметь: разрабатывать и изготавливать изделия из пластмассовых отходов</p>	
15	<p>Защита творческого проекта</p>	1	<p>Критерии оценки проектов. Самоанализ проделанной работы</p>	<p>Уметь: аргументировано защищать выбор темы; представлять проект; подбирать материалы; анализировать работу</p>	
16	<p>Рукоделие. Вязание крючком: Основные элементы вязания крючком. ТБ</p>	1	<p>История вязания. Инструменты и материалы. Схемы и приемы вязания. Правила ТБ</p>	<p>Знать: инструменты и материалы, правила подготовки их к работе; условные обозначения на схемах; ТБ. Уметь: организовывать рабочее место; подбирать крючок; читать схемы, выполнять основные</p>	

				приемы вязания	
17	Вязание полотна	1	Вязание полотна крючком. Способы и техника вязания полотна	Знать: способы и схемы вязания полотна; приемы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель. Уметь: выполнять вязание полотна (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное); прибавлять и убавлять столбики	
18	Техника филейного вязания	1	Особенности филейного вязания. Элементы филейного вязания полотна. Схемы для филейного вязания	Знать: основные элементы; приемы прибавления и убавления в ряду; ассортимент изделий. Уметь: выполнять вязание филейного полотна; составлять схемы для филейного вязания; увеличивать и уменьшать количество ячеек в ряду	
19	Декоративная отделка трикотажных изделий	1	Способы декоративной отделки трикотажных изделий. Приемы изготовления кружев, прошив, кистей, бахромы, помпонов, вязаных пуговиц, шнуров	Знать: виды и приемы изготовления декоративной отделки. Уметь: изготавливать детали для декоративной отделки; украшать трикотажные изделия тканью, кожей, тесьмой, лентами	
20-21	Изготовление аксессуаров в технике вязания крючком	2	Аксессуары: назначение, правила подбора. Ассортимент аксессуаров, выполненных в технике вязания крючком	Знать: значение термина аксессуар; правила подбора; ассортимент. Уметь: выполнять изделия по готовым схемам; разрабатывать схемы; изготавливать аксессуары	
22	Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы	1	Темы творческих проектов. Этапы выполнения и его содержание.	Уметь: выбрать уровень сложности творческого проекта;	

			Разработка эскиза изделия	обосновать выбор; подбирать инструменты и материалы; разрабатывать эскиз изделия	
23-24	Работа над творческим проектом	2	Конструирование и моделирование изделия в технике вязания крючком. Технологическая последовательность изготовления изделия	Уметь: разрабатывать конструкцию изделия и моделировать ее; составлять технологическую последовательность изготовления изделия; Знать: приемы выполнения работы	
25	Защита творческих проектов	1	Критерии оценки творческого проекта. Самоанализ проделанной работы	Уметь: аргументировано обосновывать выбор темы, технологическую последовательность изготовления; экономичность проекта; анализировать свою работу	
26	Профессиональное самоопределение: Внутренний мир человека и система представлений о себе	1	Сущность концепции «Я». Самооценка и ее роль в профессиональном самоопределении личности. Методика определения уровня самооценки	Знать: пути формирования образа собственного «Я»; основные составляющие «Я – концепции»; формы проявления «Я – концепции» при выборе профессии. Уметь: осуществлять самооценку развития личностных качеств	
27	Профессиональные интересы и склонности	1	Сущность понятий профессиональный интерес и склонности. Выявление и оценка профессиональных интересов с помощью разных методик	Знать: суть понятий профессиональный интерес и склонности; этапы развития интересов, склонностей. Уметь: осуществлять самоанализ уровня выраженности профессиональных интересов и склонностей	

28	Способности, условия их проявления и развития	1	Понятие о задатках и способностях личности. Деятельность как важнейшее условие проявления и развития способностей. Выявление и оценка способностей, уровня интеллектуального развития	Знать: суть понятий задатки и способности; роль способностей в выборе профессии, их виды; понимать значение деятельности как важнейшего условия развития способностей	
29	Природные свойства нервной системы	1	Темперамент, черты характера и их проявление в профессиональной деятельности. Выявление типа темперамента	Знать: суть понятий темперамент, характер; классификацию типов темперамента, особенности каждого из них; свойства (черты характера), проявление темперамента и характера в профессиональной деятельности	
30	Психические процессы и их роль в профессиональной деятельности	1	Восприятие, внимание, память, мышление. Выявление и оценка кратковременной наглядно-образной памяти, пространственных представлений, внимания, мышления	Знать: сущность психических процессов (ощущение, восприятие, внимание, память, мышление), их характерные особенности, роль в профессиональном самоопределении. Уметь: оценивать уровень развития кратковременной наглядно-образной памяти, пространственных представлений, внимания, мышления	
31	Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении	1	Сущность понятий мотив, ценностные ориентации, условия их формирования. Выявление ведущих мотивов деятельности. Классификация мотивов деятельности. Значение мотивов деятельности и ценностных	Знать: сущность понятий мотив, ценностные ориентации и их классификацию; значение мотивов и ценностных ориентаций в профессиональном самоопределении. Уметь: определять тип	

			ориентаций в профессиональном самоопределении и служебной карьере	ценностных ориентаций	
32	Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность	1	Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Профессиональная деятельность и карьера. Профессиональная пригодность	Знать: сущность понятий жизненный план, профессиональный план, профессиональная пригодность. Уметь: составлять личный профессиональный план	
33	Здоровье и выбор профессии	1	Здоровье как условие высококвалифицированной профессиональной деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность здоровья и выбора профессии. Карьера. Важнейшие характеристики здоровья человека	Знать: сущность понятия здоровье; о взаимосвязи здоровья и выбора профессии, карьеры; важнейшие характеристики здоровья. Уметь: оценивать состояние своего здоровья для определения профессиональной пригодности к той или иной деятельности	
34	Профессии, специальности, должности. Профессиональная проба.	1	Роль профессиональных проб в профессиональном самоопределении	Знать: сущность понятия профессиональная проба, ее роль в профессиональном самоопределении; основное содержание подраздела. Уметь: применять знания на практике	
	Итого	34			

5класс

Учащиеся должны знать:

- Негативные последствия влияния производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации; источники и носители информации;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Виды овощей, пищевая ценность, способы их кулинарного использования, первичную обработку, инструменты и приспособления.
- Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- Способы варки, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, способы кулинарной обработки, оформление готовых блюд;
- Пищевая ценность яиц, блюда из них;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- Общие сведения истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни;
- Правила техники безопасности с ручными инструментами и на универсальной швейной машине;
- Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы ;
- Виды одежды, мерки правила снятия мерок, правила построения и оформления чертежей;
- Виды отделки, способы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою;
- Виды швов, технологию их выполнения, приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- Способы ремонта одежды;
- Гигиена, правила и средства ухода за кожей.

Учащиеся должны уметь:

- Осуществлять поиск информации в области кулинарии и обработки ткани;
- Работать с кухонным оборудованием, горячими жидкостями, определять качество овощей, яиц, выполнять первичную обработку, выполнять нарезку, сервировать стол;
- Закладывать на хранение ягоды, фрукты, овощи, грибы; знать способы консервирования;
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- Заправку швейной машины, работать на ней;
- Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать нитки и иглы;
- Строить и читать чертеж фартука, снимать мерки, знать буквенное и полное название марок;
- Выполнять моделирование и подготавливать выкройку к раскрою;
- Выполнять машинные швы, готовить ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой, выполнять контрольные и копировальные швы, намечивать, замечивать, настрачивать, обрабатывать краевые срезы, выполнять влажно-тепловую обработку;
- Ремонтировать одежду, чистить, хранить и изготавливать чехлы для одежды.

6 класс

Учащиеся должны знать:

Возможности ЭВМ и информационных технологий

Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой; правила техники безопасности с горячими жирами, правила мытья посуды;

Значение минеральных солей и микроэлементов, кулинарное значение, питательная ценность и химический состав молока, определение качества и способы хранения молока, технологию приготовления молочных блюд;

Сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, кулинарное использование рыбы, определение качества рыбы;

Способы жарения, посуда и инвентарь;

Первичная обработка рыбы, технология приготовления рыбных блюд;

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий;

Способы приготовления теста, виды разрыхлителей, технология выпечки блинов, оладий, блинчиков;

Виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей, правила сервировки стола к ужину;

Правила техники безопасности с колющими и режущими инструментами, электроприборами;

Волокна животного происхождения, их свойства, нити и ткани из них, саржевое и атласное переплетения;

Механизмы передвижения и регуляторы швейной машины, назначение и принцип действия;

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женскому платью, материалы и отделки применяемые для изготовления юбок, основные конструкции юбок, мерки, основные приемы моделирования;

Технология раскроя, технологическую последовательность изготовления юбки;

Основные требования по уходу за одеждой и обувью;

Санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами, требования к причёске.

Учащиеся должны уметь:

Использовать ЭВМ для хранения и получения информации

Работать с бытовыми электроприборами, с моющими, чистящими химическими веществами, правильно их применять;

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные блюда, оценивать качество готовых блюд;

Определять качество рыбы, выполнять первичную обработку, приготавливать котлетную массу, выполнять тепловую обработку, готовить рыбные блюда, определять готовность рыбного блюда;

Проводить первичную обработку бобовых, круп и макаронных изделий, варить каши различной консистенции, запеканки, крупеники, биточки;

Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

Сервировать стол к ужину, принимать гостей;

Квасить капусту, выполнять первичную обработку и засолку огурцов, томатов, грибов, зелени.

Проводить влажную и сухую уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;

Регулировать качество машинной строчки, устанавливая иглу, подбирать нить и иглу в зависимости от ткани, определять неполадки швейной машины, чистить и смазывать машину;

Подбирать ткань и отделку для юбки, снимать и записывать мерки, строить и читать чертеж, моделировать, готовить выкройку и ткань к раскрою;

Выполнять машинные швы, обрабатывать застежку молнией, обрабатывать пояс, обрабатывать нижний срез юбки машинным и ручным швом;

Проводить примерку и исправлять недостатки, выполнять отделку и определять качество готовой работы;

Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру.

7 класс

Учащиеся должны знать:

О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;

Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека;

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражениях электрическим током, пищевых отравлениях;

Виды мяса, пищевая ценность, определение качества, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

Первичная обработка мяса и мясных полуфабрикатов, разделка мяса;

Виды тепловой обработки и правила их применения, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам;

Роль кисломолочных продуктов в питании человека, ассортимент кисломолочных продуктов, кулинарные блюда из творога, технология приготовления, приготовление пасхи;

Природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрев и приготовление пищи в походных условиях, инвентарь и посуда;

Пресное тесто, виды и способы приготовления, блюда из теста, способы определения готовности;

Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, содержание в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, сохранность этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки;

Технология приготовления варенья, повидла, джема и т. д. способы хранения, способы определения готовности варенья;

Сервировку стола, правила поведения в гостях, за столом;
Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетений;
Детали и узлы механизмов и машин, их условное обозначение;
Принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
Виды женского легкого платья и бельевых изделий, требования к бельевым швейным изделиям, правила снятия мерок с фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования;
Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов, технологическую последовательность изготовления изделия;
Единство стиля костюма, прически, косметики; правила пользования косметикой;
Условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
Определять качество мяса, выполнять первичную обработку, приготавливать полуфабрикаты из мяса и котлетную массу, готовить мясные блюда и определять их готовность, подавать к столу;
Приготовить кисломолочные продукты в домашних условиях, готовить блюда из творога, сырые и вареные пасхи;
Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;
Приготавливать пресное тесто и блюда из него;
Выполнять заготовку ягод впрок, готовить из них консервы, хранить их;
Подбирать материалы и инструменты для вязания, выполнять раппорт узора по записи;
Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
Разбирать и собирать челнок, выполнять закрепку, обметывать срезы и обрабатывать петли;
Снимать и записывать мерки, моделировать изделие;
Выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной), краевые (окантовочный, обтачной), обрабатывать застежку, притачивать кулиску;

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, выкраивать косые бейки, обтачки, выполнять обработку деталей кроя;

Выполнять ремонт трикотажных изделий.

8 класс

Учащиеся должны знать:

Понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники, методы технического творчества;

Основы бизнес-планирования;

Потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;

Понятие профессиональной деятельности, разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;

Основные виды художественной обработки материалов.

Учащиеся должны уметь:

Проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;

Проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;

Выполнять эскизные работы проекта;

Выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект, соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;

Правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

Учебно-исследовательскими;

Информационно-коммуникативными;

Социальными;

Эмоционально-ценностными.

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы

Должны знать/понимать:

Основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;

Назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

Профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Должны уметь:

Рационально организовывать рабочее место;

Находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;

Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;

Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

Выполнять технологические операции с применением ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

Соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;

Осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;

Проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием основных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

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

Для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

Организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

Изготовления и ремонта изделий из различных материалов;

Создания изделия или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

Контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

Обеспечения безопасности труда;

Оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

Построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Критерии оценок (теоретическая часть)

Отметка «5» - логично изложен материал, в полном объеме и глубине, правильно использована научная терминология, верно, в соответствии с вопросом выделены существенные признаки.

Отметка «4» - ставится, если допущены не значительные ошибки или недостаточно полно раскрыт материал.

Отметка «3» - ставится, если в ответе допущены значительные ошибки или в не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или не показаны необходимые умения.

Отметка «2» - ставится, если учащийся не может ответить на содержание вопроса и показать необходимые умения.

Основание: «Программа общеобразовательных учреждений. Технология трудовое обучение ». «Просвещение 2008».

Литература и учебники

При изучении во всех параллелях используются учебники «Технология» под редакцией В.Д.Симоненко, в 9 классе «Профессиональное самоопределение» под редакцией Чистяковой.

Эти учебники разрешены Министерством образования и соответствуют стандартам образования. 2-е издание, переработанное, под редакцией В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008г.

«Технология». 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / автор-составитель Е.А. Киселева и другие – Волгоград: Учитель, 2009 г.

