


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа №32 с углубленным изучением отдельных предметов» городского округа Самара

«Рассмотрено»
Председатель МО учителей


Протокол № 1
« 21 » 08 2019г.

«Проверено»
Заместитель директора по УВР
 /Н.Р.Ковалик

« 23 » 08 2019г.

«Утверждено»
Директор школы

№ 23 Д.И. Пovel'yева

Приказ № 209-01 23.08.2019
2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

технология
5-8 класс
базовый уровень

Программа разработана на основе рабочей программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд». Автор О.А.Кожина, Москва Дрофа, 2016 г.

- Учебники:
1. О.А. Кожина, Е.Н.Кудлакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс, Москва Дрофа, 2018 г.
 2. О.А. Кожина, Е.Н.Кудлакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс, Москва Дрофа, 2018 г.
 3. О.А. Кожина, Е.Н.Кудлакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс, Москва Дрофа, 2018 г.
 4. О.А. Кожина, Е.Н.Кудлакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс, Москва Дрофа, 2018 г.

Составитель программы:

М.И. Колоколова, учитель технологии первой категории

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии А.Т. Тищенко, Н.В. Синицы для обучающихся 5 - 8 классов составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не срывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда. Программа может использоваться в общеобразовательных учебных заведениях разного профиля.

Программа включает: титульный лист, пояснительную записку, планируемые результаты изучения учебного предмета, курса, тематическое планирование с указанием часов, отводимых на освоение каждой темы.

Рабочая программа составлена на основе нормативных документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
 - Приказ Министерства образования и науки РФ от 6 октября 2009 г. № 373 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования"
 - Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования"
 - Приказ Министерства образования и науки РФ №1576 от 31 декабря 2015 г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373»;
 - Приказ Министерства образования и науки РФ №1577 от 31 декабря 2015 г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»
 - ООП МБОУ Школы №32 г.о. Самара;
 - Федеральный перечень учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
 - Положение о рабочих программах МБОУ Школы №32 г.о. Самара.
- Программа рассчитана на 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

Указывается УМК, по которому будет осуществляться программа, перечисляются конкретные учебники. Рабочая программа учитывает идеи и положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования и нацелена на сознательное овладение обучающимися системой технических знаний и умений, необходимых в повседневной жизни для изучения смежных дисциплин и продолжения образования.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно и общественно значимых продуктов труда;

Труда:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
 - овладение общими трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
 - развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - формирование у обучающихся опыта самостоятельной практико-исследовательской деятельности;
 - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
 - воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
 - профессиональное самоопределение воспитанников в условиях рынка труда, формирование гуманистических и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- Изучение предмета «Технология» направлено на раскрытие способностей личности каждого обучающегося, готового к жизни в высокотехнологичном мире и способствует решению следующих задач:
- формирование первоначальных конструкторско-технологических знаний и умений;
 - формирование целостной картины мира материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
 - развитие знаково-символического и пространственного мышления, творческого и репродуктивного воображения (на основе решения задач по моделированию и отображению объекта и процесса его преобразования в форме моделей: рисунков, планов, схем, чертежей), творческого мышления (на основе решения художественных и конструкторско-технологических задач);
 - развитие регулятивной структуры деятельности, включающей целеполагание, планирование (умение составлять план действий и применять его для решения практических задач), прогнозирование (предвосхищение будущего результата при различных условиях выполнения действия), контроль, коррекцию и оценку;
 - формирование внутреннего плана деятельности на основе поэтапной отработки предметно-преобразовательных действий;

- развитие коммуникативной компетентности младших школьников на основе организации совместной продуктивной деятельности;
- формирование мотивации успеха и достижений, творческой самореализации на основе организации предметно-преобразующей деятельности;
- развитие эстетических представлений и критериев на основе художественно-конструкторской деятельности;
- ознакомление с миром профессий и их социальным значением, историей возникновения и развития;
- овладение первоначальными умениями передачи, поиска, преобразования, хранения информации, использования компьютера, поиск (проверка) необходимой информации в словарях, каталоге библиотеки.

Содержание учебного предмета технология

5 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, коллошимами и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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 тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

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

Тема 7. ЕЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных

и подделочных материалов (38 ч)

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые

контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технологии выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технологии крашения.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и утичная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Виды передач вращательного движения. 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. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с коллошним и режущим инструментом.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технологии выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Творческие проекты (10 ч)

Содержание учебного предмета технология

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Поддача готовых блюд к столу.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРВНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможность использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавни ков, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекалывание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухой) и лезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд «Сезонный стол». Правила этикета.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Кашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов. Средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Приности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и приностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или

пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и подделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного а также нитей и тканей на их производстве и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, Влияние вида переплетения на основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкция юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клингов в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Доскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из доскута. Орнамент в декоративно прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности доскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для доскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики лампы накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Творческие проекты (10 ч)

Содержание учебного предмета **технология**

7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу.

Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и несочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.

Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технологи приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технологии производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Рапорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. **ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ** (2 ч)
Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Творческие проекты (10 ч)

Содержание учебного предмета технология

8 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленной и домашней условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервацию воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа.

Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и подделочных материалов (32 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 ч)

Юбка и брюки в народном костюме. Основные на правления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Основные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности детали в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Применение скаток в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевки, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толшины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Основные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения просты петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толшины.

Вязание. История вязания. Выполнение работ в технике вязания. Инструменты, оборудование и материалы для вязания.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 ч)

Характеристика распространённых технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессия, связанные с выполнением санитарно технических и ремонтно-отделочных работ.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (6 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Творческие проекты (6 ч)

Планируемые результаты изучения учебного предмета **ТЕХНОЛОГИЯ**
5-8 класс

5 класс

Предметные результаты

По окончании 5 класса ученик научится	По окончании 5 класса ученик получит возможность
Рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда	Овладеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами
Планировать технологический процесс и процесс труда	
Оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной области	
Дизайнерскому конструированию изделия	
Быть лидером и рядовым членом коллектива	
Развитию моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями	

Личностные результаты

Результат	Возможный способ достижения
Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности	Проведение дидактической игры «Исторические стили одежды», «Национальная одежда»
Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей	Использование на уроках игровых моментов. Решение ребусов и кроссвордов...

Метапредметные результаты (регулятивные УУД)

Результат	Возможный способ достижения
Планирование процесса познавательной деятельности	Рефлексия
Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни	Рефлексия

Метапредметные результаты (познавательные УУД)

Результат	Возможный способ достижения
Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов	Составление аналитических моделей. Составление графических моделей.

Метапредметные результаты
(коммуникативные УУД)

Результат	Возможный способ достижения
Оценка своей познавательной трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	Устная работа на уроке: формулирование определений и правил, высказывание и обсуждение различных вариантов решения, ведение самими учащимися «перекрестного» опроса одноклассников.

6 класс

Предметные результаты

По окончании 6 класса ученик научится	По окончании 6 класса ученик получит возможность
Оценивать технологические свойства материалов и области их применения	углубить и развить умения ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности
Организовывать рабочее место с учетом требований эргономики научной организации труда	применять на практике умение составлять жизненные и профессиональные планы
Выбирать профиль технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения	
Применять различные технологии декоративно прикладного искусства в создании изделий материальной культуры	

Формировать рабочую группу с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива	
Достигать необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций	

Личностные результаты

Результат	Возможный способ достижения
Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Проведение дидактической игры «Производство текстильных материалов»
Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Использование на уроках игровых моментов. Решение ребусов и кроссвордов...

**Метапредметные результаты
(регулятивные УУД)**

Результат	Возможный способ достижения
Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса	Рефлексия
Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства	Рефлексия

**Мегапредметные результаты
(познавательные УУД)**

Результат	Возможный способ достижения
Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов	Составление аналитических моделей. Составление графических моделей.

**Мегапредметные результаты
(коммуникативные УУД)**

Результат	Возможный способ достижения
Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах	Устная работа на уроках. Работа в малых группах. Задания типа «Обсуди с соседом», «составь задание партнеру» и т.д.

7 класс

Предметные результаты

По окончании 7 класса ученик научится	По окончании 7 класса ученик получит возможность
Ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда	применять на практике навыки самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства

Подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии		углубить и развить культуру труда, уважительное отношение к труду и результатам труда
Выражать готовность к труду в сфере материального производства		
Моделировать художественное оформление объекта труда		
Выбирать знаковые системы и средства для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации		
Соблюдать требуемые величину усилия, прикладываемого инструменту с учетом технологических требований		

Личностные результаты

Результат	Возможный способ достижения
Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Проведение дидактической игры «Время пошло»
Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию...	Использование на уроках игровых моментов. Решение ребусов и кроссвордов...

Метапредметные результаты (регулятивные УУД)

Результат	Возможный способ достижения
Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности	Рефлексия

Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость	Рефлексия
Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных	Рефлексия

Метапредметные результаты
(познавательные УУД)

Результат	Возможный способ достижения
Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных	Подготовка учащимися (по желанию) презентаций к урокам. Подготовка сообщений путем поиска информации в интернете

Метапредметные результаты
(коммуникативные УУД)

Результат	Возможный способ достижения
Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства	Устная работа на уроке: формулирование определений и правил, высказывание и обсуждение различных вариантов решения, ведение самими учащимися «перекрестного» опроса одноклассников.

8 класс

Предметные результаты

По окончании 8 класса ученик научится	По окончании 8 класса ученик получит возможность
Владеть алгоритмами и методами решения технических и технологических задач	применять на практике ответственное отношение к сохранению своего здоровья и ведение здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание
Проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда	
Согласовывать свои потребности и требования с другими участниками познавательной трудовой деятельности	
Выбирать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры	
Публичной презентации и защите идеи, варианта изделия, выбранной технологии.	
Развивать глазомер	

Личностные результаты

Результат	Возможный способ достижения
Планирование образовательной и профессиональной карьеры	Проведение дидактической игры «Быть в фокусе»
Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Использование на уроках игровых моментов. Решение ребусов и кроссвордов...

**Метапредметные результаты
(регулятивные УУД)**

Результат	Возможный способ достижения
Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественную значимость потребительскую стоимость	Рефлексия
Согласование и координация совместной познавательной трудовой деятельности с другими ее участниками	Рефлексия
Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива	Рефлексия

**Метапредметные результаты
(познавательные УУД)**

Результат	Возможный способ достижения
Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива	Составление мини конспекта по тексту учебника. Выбор способа записи условия (схемой, таблицей, словесно).

**Метапредметные результаты
(коммуникативные УУД)**

Результат	Возможный способ достижения
Соблюдение безопасных приемов познавательной трудовой деятельности и создания труда	Устная работа на уроках. Работа в малых группах. Задания типа «Обсуди с соседом», «составь задание партнеру» и т.д.