

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
г. Владимира «Средняя общеобразовательная школа №34

ПРИНЯТО  
решением педагогического совета  
от 29 августа 2019 г. протокол № 12



**Рабочая программа  
по предмету «Технология»**

Уровень образования: основное общее – **5 класс**

Количество: **68 часов**

Программа разработана на основе авторской программы основного общего образования **О.А. Кожинной** «Технология. Обслуживающий труд» (Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленецкая. – 3-е изд., пересмотр. – М.: Дрофа, 2017. – 150 с.)

Рабочую учебную программу составила: **Кабенкина Елена Владимировна, учитель технологии**

**г.Владимир 2019-2020 учебный год**

# Пояснительная записка

## Общая характеристика программы

Рабочая программа по предмету «Технология» (направление «Обслуживающий труд») составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

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

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

## Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебным планом образовательного учреждения на этапе основного общего образования для обязательного изучения предмета «Технология» (направление «Обслуживающий труд») предусмотрено 238 часов для 5-8 классов, в том числе в 5 классе – 68 часов, из расчета 2 часа в неделю. (*Приказ «Об организации работы по итогам педагогического совета» № 305 от 29.08.2018г.*)

Данная программа для преподавания технологии обучающимся в 5 классе разработана на основе авторской программы основного общего образования О.А. Кожинной «Технология. Обслуживающий труд» (Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленецкая. – 3-е изд., пересмотр. – М.: Дрофа, 2017. – 150 с.).

Программа «Технология» (направление «Обслуживающий труд») включает следующие разделы:

- Кулинария
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
- Творческие проекты
- Технология ведения дома
- Современное производство и профессиональное образование
- Электротехнические работы

## Нормативно-правовая база

Данная рабочая программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

*Федеральный уровень:*

- ✓ Закон РФ «Об образовании» <http://минобрнауки.рф>
- ✓ Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: проект [Текст]/Рос. акад. образования; под ред. А. М. Кондакова, А. А. Кузнецова. – М.: Просвещение, 2008. – 39 с. (Стандарты второго поколения).
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования/Минобрнауки РФ. – М.: Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения) <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx>
- ✓ Фундаментальное ядро содержания общего образования [Текст] / Под. Ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. – М.: Просвещение, 2009. – 48 с. (Стандарты второго поколения) - <http://www.standart.edu.ru>
- ✓ Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е.С.Савинов]. – М.: Просвещение, 2011. – 342с. - (Стандарты второго поколения) <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx>
- ✓ Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения) <http://standart.edu.ru/catalog.aspx>
- ✓ Примерные программы среднего(полного) общего образования. Технология:10-11 классы – М.:Вентана-Граф,2012.-40с (Стандарты второго поколения)
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Министерства образования и науки РФ) от 4 октября 2010 г. N 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»
- ✓ Письмо Минобрнауки России от 24.11.2011г №МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием» (вместе с «Рекомендациями по оснащению общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием, необходимым для реализации ФГОС основного общего образования, организации проектной деятельности, моделирования и технического творчества обучающихся») <http://standart.edu.ru/catalog.aspx>
- ✓ Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования по технологии (утверждены приказом Министерства образования и науки РФ №1089 от 05.03.2004) <http://www.lexed.ru/standart>
- ✓ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"". Зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 г. Регистрационный N 19993
- ✓ Письмо Роспотребнадзора от 05.10.2011г №01/12677-1-21 «О разъяснении требований правил СанПиН 2.4.2.2821-10»
- ✓ Приказ № 253 от 31 марта 2014 года «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»

- ✓ Письмо Минобрнауки России от 12.05.2011г №03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении Федерального государственного образовательного стандарта общего образования»

*Муниципальный уровень:*

- ✓ Технология (направление «Обслуживающий труд»). Рабочая программа. 5-8 класс. «Городской информационно-методический центр». Владимир, 2015.

*Школьный уровень:*

- ✓ Базисный учебный план МБОУ «СОШ № 34» г. Владимира на 2019-2020 учебный год
- ✓ Устав школы

*Локальные акты:*

- ✓ Положение о рабочей программе по учебному предмету (курсу) педагога

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

В результате обучения учащиеся овладеют:

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

В результате изучения технологии, обучающиеся независимо от изучаемого блока или раздела, получают возможность:

сформировать знания:

- об основных технологических понятиях и характеристиках;
- о назначении и технологических свойствах материалов;
- о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- о видах, приемах и последовательности выполнения технологических операций, влияния различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- о профессиях и специальностях, связанных с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- о значении здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных 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:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Формирование универсальных учебных действий на уроках технологии**

Универсальные учебные действия должны быть положены в основу выбора и структурирования содержания образования, приемов, методов, форм обучения, а также построения целостного учебно-воспитательного процесса.

### **Познавательные УУД**

(отражающие методы познания окружающего мира, формирующие умственные операции, поисковую и исследовательскую деятельность)

- ориентироваться в учебнике, тетради;
- ориентироваться в своей системе знаний (определять границы знания/незнания);
- находить ответы на вопросы в тексте, иллюстрациях, используя свой жизненный опыт;
- проводить анализ учебного материала, объектов труда;
- извлекать информацию, делать отбор источников информации для поиска нового знания, добывать новые знания (информацию) из различных источников и разными способами;
- проводить сравнение, объясняя критерии сравнения;
- воспроизводить информацию по памяти;
- применять таблицы, схемы, инструкционные карты;
- представлять информацию в виде таблиц, схем, опорного конспекта, в том числе с применением средств ИКТ;
- презентовать подготовленную информацию в наглядном и вербальном виде;
- классифицировать объекты;
- выстраивать логическую цепь рассуждений;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- составлять план предстоящей практической работы, последовательность технологических операций;
- выбирать решения из нескольких предложенных, кратко обосновывать вывод;
- преобразовывать объекты в соответствии с содержанием учебного материала и поставленной учебной цели;
- исследовать собственные нестандартные способы создания объектов труда;
- преобразовывать объект, изменять, импровизировать, творчески переделывать;
- проводить оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.

### **Регулятивные УУД**

(направленные на формирование целевых установок учебной и контрольно-оценочной деятельности)

#### *Целеполагание*

- определять и формулировать цель деятельности на уроке;
- принятие учебной цели;
- формулировать учебные задачи;
- удерживать цели деятельности до получения ее результата.

#### *Планирование*

- планировать решение учебной задачи;
- выстраивать последовательность необходимых операций;
- работать по предложенному плану, инструкции;

- планировать организацию контроля труда.

#### *Прогнозирование*

- высказывать свое предположение на основе учебного материала;
- выбирать способы деятельности;
- предвидеть результат, уровень усвоения (учебного материала, учебного действия).

#### *Контроль*

- осуществлять самоконтроль;
- сравнивать результат с заданным эталоном;
- осуществлять пооперационный контроль (качество выполнения каждой операции);
- осуществлять итоговый контроль;
- анализировать собственную работу: соотносить план и совершенные операции, выделять этапы и оценивать меру освоения каждого, находить ошибки, устанавливать их причины.

#### *Коррекция*

- вносить необходимые дополнения и коррективы в план и способы действия в случае расхождения с эталона и реальным результатом;
- корректировать деятельность, вносить изменения в процесс с учетом возникших трудностей и ошибок;
- работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, намечать способы устранения ошибок и исправлять ошибки.

#### *Оценка*

- вырабатывать критерии оценки и определять степень успешности выполнения своей работы и работы всех участников процесса, исходя из имеющихся критериев, совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки;
- давать оценку своей деятельности на уроке совместно с учителем и одноклассниками;
- оценивать уровень владения тем или иным учебным действием («Что знаю, умею, чему научился, что не знаю, не умею, не понял»).

#### *Волевая саморегуляция*

- способность к мобилизации сил, энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

#### *Коммуникативные*

(отражающие умение работать с текстом, умение работать в учебном диалоге и строить монологические высказывания):

- слушать и понимать речь других;
- уметь с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли;
- владеть диалогической формой речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

#### **Личностные УУД**

(отражающие отношение к учебной деятельности)

- выражать положительное отношение к процессу познания;
- проявлять внимание, удивление, желание больше узнать;

- оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины неудач;
- воспринимать речь учителя, одноклассников, непосредственно не обращенную к учащемуся;
- применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека; проявлять терпение и доброжелательность в споре, дискуссии, доверие к собеседнику (соучастнику деятельности).

### **Личностные УУД**

(отражающие социальную принадлежность, позицию, отношения в обществе)

- проявлять интерес к культуре и истории своего народа, страны;
- идентифицировать себя с принадлежностью к народу, стране, государству;
- соотносить поступок с моральной нормой;
- оценивать свои и чужие поступки;
- оценивать ситуации с точки зрения правил поведения и этики;
- мотивировать свои действия, выражать готовность поступать в соответствии с правилами поведения;
- проявлять в конкретных ситуациях доброжелательность, доверие, внимательность, помощь.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 5 КЛАСС**

### **РАЗДЕЛ 1. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД (18 ЧАСОВ)**

*Основные теоретические сведения.* Планирование работы на пришкольном учебно-опытном участке. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования к выполнению работ на ПУОУ. Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства. Понятие «система обработки почвы». Понятие «сельскохозяйственные культуры». Виды однолетних и многолетних цветов. Планирование осенне-весенних работ на ПУОУ. Роль цветов в озеленении ПУОУ. Правила обработки гряд. Виды разметки делянок. Выращивание растений из мелких, средних и крупных семян (петунья, бархатцы, настурция и др.)

*Практические работы.* Экскурсия на ПУОУ. Выполнение осенних сельскохозяйственных работ. Осеннее перекапывание грядок с внесением сухих удобрений. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Очистка почвы от остатков растений и листвы. Практическая графическая работа по планировке клумб. Обустройство цветников. Перекапывание гряд. Разметка делянок. Обработка почвы. Посев семян.

Тема 1. Вводное занятие.

Пришкольный учебно-опытный участок. Назначение ПУОУ. Вводный инструктаж и первичный инструктаж по правилам техники безопасности на ПУОУ. Осенние работы. Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства. Программа сельскохозяйственного труда в 6 классе. Понятие «система обработки почвы».

**Тема 2.** Основные задачи сельскохозяйственного производства. История сельскохозяйственного производства, отрасли сельского хозяйства. Способы осенней обработки почвы.

**Тема 3.** Понятие «система обработки почвы». Условия жизни растений, способы обработки почвы, как частью неживой природы, роль удобрений в жизни растений. Сбор и обработка семян различных растений.

**Тема 4.** Понятие «сельскохозяйственные культуры». Виды однолетних и многолетних цветочно-декоративных культур. Виды цветов, правила и последовательность сбора и хранения семян. Способы обработки цветочно-декоративных культур.

**Тема 5.** Планирование весенне-летних работ на ПУОУ. Первичные источники заболеваний растений, способы их устранения.

**Тема 6.** Цветы в озеленении ПУОУ. особенностями правильного использования и размещения декоративных растений.

**Тема 7.** Правила обработки гряд. Виды разметки делянок. Приемы планировки цветников и правила посева семян.

**Тема 8-9.** Выращивание растений из мелких, средних и крупных семян (цинния, бархатцы, настурция и др.). Правила и основные приемы ухода за растениями.

## **РАЗДЕЛ 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (38 ч)**

### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная 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.

#### **Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

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. Соблюдение мер безопасности при работе с инструментами и компьютером.

#### **Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

### **Тема 3,4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

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, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

#### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

### **Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология 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.

#### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### **РАЗДЕЛ 3. КУЛИНАРИЯ (8 ч)**

#### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

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. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Общие правила безопасного поведения в быту. 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. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. 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.

##### **Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
3. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
4. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.
5. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
6. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

#### **Тема 2. БУТЕРБРОДЫ. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

**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, сэндвичи), 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. Безопасное обращение с электроприборами, бытовым газом, средствами бытовой химии.

**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.

##### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

#### **Тема 3. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

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.

##### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

#### **Тема 4. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

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 сырых 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.

### **Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

### **Примерный перечень блюд**

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.

10. Кукуруза в початках отварная.

#### **РАЗДЕЛ 4. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

**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 размер 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. Технология 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. Технология крашения.

##### **Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

#### **РАЗДЕЛ 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (6 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный).

##### **Практические работы**

1. Знакомство с примерами творческих проектов.
2. Определение цели и задач проектной деятельности.
3. Изучение этапов выполнения проекта.
4. Выполнение проекта по разделу «Технологии жилого дома».
5. Выполнение проекта по разделу «Кулинария».
6. Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
7. Выполнение проекта по разделу «Художественные ремесла».
8. Оформление пояснительной записки к творческому проекту.
9. Подготовка электронной презентации проекта.
10. Составление доклада к защите творческого проекта.
11. Защита творческого проекта.

### Примерные темы проектов

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувенира в технике вышивки.
5. Изготовление сувенира в технике узелкового батика

### Тематическое планирование к рабочей программе «Технология» (направление «Обслуживающий труд»)

<i>Тематическое планирование</i> <i>5 класс (68 часов)</i>			
№	Название раздела, темы	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Сельскохозяйственный труд</b>			<b>18</b>
1	Назначение ПУОУ. Вводный инструктаж и первичный инструктаж по правилам техники безопасности на ПУОУ.	Познакомиться с программой раздела «Сельскохозяйственный труд». Знать правила санитарии и гигиены, техники безопасности при выполнении сельскохозяйственного труда.	2
2	Основные задачи сельскохозяйственного производства. История сельскохозяйственного производства, отрасли сельского хозяйства. Способы осенней обработки почвы.	Познакомиться с историей сельскохозяйственного производства, отраслями сельского хозяйства. Научиться способам и правилам обработки почвы.	2
3	Понятие «система обработки почвы». Условия жизни растений, способы обработки почвы, как частью неживой природы, роль удобрений в жизни растений. Сбор и обработка семян различных растений.	Познакомиться с условиями жизни растений, обработкой почвы, как частью неживой природы, ролью удобрений в жизни растений. Научиться сбору и обработке семян.	2
4	Понятие «сельскохозяйственные культуры». Виды однолетних и многолетних цветочно-декоративных культур. Виды цветов, правила и последовательность сбора и хранения семян.	Познакомиться с видами цветочно-декоративных культур, правилами и последовательностью сбора и хранения семян. Научиться способам обработки цветочно-декоративных культур.	2

	Способы обработки цветочно-декоративных культур.		
5	Планирование весенне-летних работ на ПУОУ. Первичные источники заболеваний растений, способы их устранения.	Познакомиться с первичными источниками заболеваний растений, способами их устранения.	2
6	Цветы в озеленении ПУОУ. особенностями правильного использования и размещения декоративных растений.	Познакомиться с особенностями правильного использования и размещения декоративных растений на ПУОУ.	2
7	Правила обработки гряд. Виды разметки делянок. Приемы планировки цветников и правила посева семян.	Познакомиться с правилами обработки гряд, видами разметки делянок. Обучиться приемам планировки цветников и правилам посева семян.	2
8-9	Выращивание растений из мелких, средних и крупных семян (цинния, бархатцы, настурция и др.). Правила и основные приемы ухода за растениями.	Познакомиться с правилами и основными приемами выращивания растений на ПУОУ.	4
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>			<b>28</b>
1	Элементы материаловедения (натуральные волокна растительного происхождения, понятие о пряже и процессе прядения)	Знать особенности тканей из волокон растительного происхождения, уметь отличать по внешнему виду. Уметь определять направление основной нити, лицевую сторону ткани.	4
2	Элементы машиноведения	Поиск информации об истории развития швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Соблюдение мер безопасности при работе с инструментами и компьютером.	6
3	Конструирование швейных изделий	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.	4

4	Моделирование швейных изделий	Выполнение приемов моделирования деталей фар Разработка модели изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	2
5	Технология изготовления швейных изделий	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнить раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Овладевать безопасными приемами работы, обтачивать детали, выбирать режимы и выполнять В.Т.О. Читать технологическую документацию, выполнять поузловую обработку, выбирать режим В.Т.О. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.	12
<b>Раздел 3. Кулинария</b>			<b>8</b>
1	Санитария и гигиена. Физиология питания. Сервировка стола. Этикет.	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Соблюдать общие правила безопасного поведения в быту.	2
2	Бутерброды, горячие напитки	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канале в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Соблюдать безопасное обращение с электроприборами, бытовым газом, средствами бытовой химии.	2
3	Блюда из яиц	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.	2

		Приготавливать блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	
4	Блюда из овощей (сырых и вареных овощей, салаты, фигурная нарезка)	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p>	2
<b>Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремесла</b>			<b>8</b>
1	Декоративно-прикладное искусство (вышивка)	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск информации для изучения видов народных промыслов данного региона. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно по природным мотивам. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки.</p>	8
<b>Раздел 5. Творческие проекты</b>			<b>6</b>
1	Исследовательская и созидательная	Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального	6

	деятельность	варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия	
--	--------------	--	--

### Формы контроля

При обучении учащихся технологии необходимо использовать **различные формы контроля:** устный и письменный опрос, фронтальный опрос, индивидуальный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, самоконтроль, зачет, тестовые задания, головоломки, ребусы, кроссворды, урок-соревнование, урок-викторина, защита творческих проектов, олимпиады, конкурсы.

### Программно-методическое обеспечение

- ✓ Кожина, О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учеб.для общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 254с.
- ✓ Кожина, О.А. Технология. Обслуживающий труд. 6 кл: учеб.для. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 240 с.
- ✓ Кожина, О.А. Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.: учеб.для общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 254 с.
- ✓ Кожина, О.А. Технология. Обслуживающий труд. 8 кл.: учеб.для общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 240 с.
- ✓ Кожина, О.А. Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудачовой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, Е.Н.Кудачова, С.Э.Маркуцкая. - М.:Дрофа, 2014.- 126 с.
- ✓ Кожина, О.А. Технология: Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудачовой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, Е.Н.Кудачова, С.Э.Маркуцкая, Н.Б. Рывакова.-М.:Дрофа, 2014. – 233 с.
- ✓ Кожина, О.А. Технология: Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудачовой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, Е.Н.Кудачова, С.Э.Маркуцкая, Н.Б. Рывакова.-М.:Дрофа, 2014.- 256 с.
- ✓ Примерная программа по учебным предметам. Технология 5-9 классы. - М. : Просвещение, 2010. – 96 с. - (Стандарты второго поколения)

- ✓ <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=6400>
- ✓ 17. <http://www.drofa.ru> – издательство «Дрофа»
- ✓ 18. [http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe\\_obshee](http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee) - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
- ✓ 19. <http://schoolcollection.edu.ru> - Коллекция цифровых образовательных ресурсов

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе мастерских по обработке ткани, пищевых продуктов или комбинированных мастерских. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования. Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42 В. При отсутствии оборудования для проведения лабораторных работ и работ по моделированию, выпущенного централизованно для школ, на практических занятиях со школьниками можно готовить соответствующие комплекты как объекты труда в процессе практических работ: наборы раздаточного материала, конструкторы, коллекции, наборы заготовок из различных материалов и др.

**CD «Библиотека учителя технологии»** является органичной частью комплекса, разработанного для образовательной области «Технология». Учебное электронное издание «Технология» (5—9) входит в серию «Библиотека электронных наглядных пособий» и предназначено для применения в учебном процессе учреждениями образования Российской Федерации, а также для самостоятельного использования учащимися дома, в библиотеке, медицентре и т. д. Издание подготовлено в соответствии и проектом Федерального компонента государственного стандарта общего образования по технологии (свободный режим доступа: [schoolcollection.edu.ru](http://schoolcollection.edu.ru)).

#### ***Электронные образовательные ресурсы.***

На современном этапе развития российского образования информационные и коммуникационные технологии все чаще проникают в повседневный труд учителя технологии. Уже не редкость наличие в школьных кабинетах технологии, по крайней мере, одного компьютера и мультимедийного проектора, который можно использовать для фронтальной работы с учащимися. С помощью контрольных ЭУМ учитель может организовать различные формы проверки знаний учеников.

Примеры модулей см. по ссылке: <http://eor.edu.ru>

Таким образом, все разработанные пособия составляют единый комплекс, позволяющий педагогу строить обучение на современном уровне развития технологий с учетом индивидуальных особенностей и потребностей школьников.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыки выявления противоречий и решения проблем, коммуникативные навыки, навыки сотрудничества; поиска, анализа и обработки информации; базовые трудовые навыки ручного и умственного труда, навыки измерений, безопасного обращения с материалами, инструментами, приспособлениями в повседневной жизни).

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

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» (направление «Обслуживающий труд») являются:

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология» (направление «Обслуживающий труд») являются:

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

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» (направление «Обслуживающий труд») являются:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

#### в трудовой сфере:

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

#### в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

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

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- использование информационно-коммуникационных технологий для поиска, обработки и преобразования информации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;

в физиолого-психологической сфере:

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

