

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей имени В.Г. Сизова»
г. Мончегорск Мурманской области

ПРИЛОЖЕНИЕ К ООП ООО
МБОУ «Лицей имени В.Г. Сизова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет _____ ТЕХНОЛОГИЯ _____

Уровень образования: основное общее образование 5-9 класс

Обсуждена и согласована
На МО учителей технологического цикла
Протокол № 4 от 30.04.2019

г. Мончегорск
2019

Место предмета в учебном плане лицея

В соответствии с учебным планом лицея на преподавание направления в 5-7 классах «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд» отводится 2 часа в неделю, в 8 классе отводится 1 час в неделю.

Аннотация к программе по технологии (девочки) 5 – 7 класс

Название курса	«Технология ведения дома»
Класс	5 – 8
Стандарт	Рабочая программа учебного предмета "Технология" для 5 - 8 классов разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования второго поколения 2009 г. Примерной программы по учебному предмету Технология (Примерные программы по учебным предметам, стандарты второго поколения), 2010 г. Программа разработана на основе требований к результатам освоения Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Лицей имени В.Г.Сизова».
Количество часов	238 часов (по 68 часов на параллель в 5 – 7 классах и 34 часа в 8 классе)
Цель курса	<u>Общие результаты технологического образования состоят:</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
УМК	Рабочая программа реализуется с использованием учебника Технология: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, исправленное. – М.: Вентана-Граф, 2014 Технология 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (Н.В.Синица, В.Д. Симоненко). Технология. «Технология ведения дома», М.: «Вентана- Граф», 2017. Технология 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.) – 2-е издание, исправленное. – М: Вентана-Граф, 2018. Технология 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, переработанное. – М: Вентана-Граф, 2016 Технология 8 класс. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (И.А.Сасова, М.Б.Павлова, М.И.Гуревич, Дж.Питт. Москва. Издательский центр «Вентана – Граф» 2013

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета, курса	класс	Количество часов на тему	Характеристика основных видов деятельности обучающихся
Раздел № 1. Кулинария (42 часа)			
<p>Тема 1: Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и к кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>	5	1	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья средств для мытья посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь</p>
<p>Тема 2: Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров</p>	5	1	<p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам</p>

<p>и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p> <p>Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p> <p>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.</p>			<p>рационального питания.</p> <p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания</p>
<p>Тема 3: Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зёрен кофе.</p> <p>Требования к качеству готовых напитков.</p>	5	4	<p>Изучать способы определения свежести яиц.</p> <p>Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах "ассорти на хлебе".</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>
<p>Тема 4: Блюда из овощей.</p> <p>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. Её влияние</p>	5	4	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p>Экономно расходовать продукты.</p>

<p>на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежезамороженные овощи. Условия и сроки их хранения ,способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных овощей, томатных и капустных овощей.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>			<p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Оценивать готовые блюда.</p> <p>Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема: Сервировка стола. Этикет.</p> <p>Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p>	5	2	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.</p> <p>Подбирать столовое белье для сервировки.</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.</p>

<p>Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.</p>			<p>Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Выполнять проект «Праздничный стол».</p>
<p>Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока, (цельное) молоко. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p>	6	2	<p>Определять качество молока органолептическими и лабораторными методами. Готовить молочный суп или молочную кашу. Оценивать качество молочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, её размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной</p>	6	4	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Выбирать оптимальный режим работы</p>

<p>обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд при подаче к столу.</p>			<p>электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинными способами. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых круп, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. 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.</p>	6	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ, содержащихся в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Готовить гарнир из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Определять консистенцию блюда.</p>
<p>Тема: Изделия из теста. Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p>	6	4	<p>Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников. Готовить вареники с начинкой. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p>

			Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Составлять рецептурный альбом блюд из теста.
<p>Тема: Приготовление обеда в походных условиях.</p> <p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.</p>	6	2	<p>Рассчитывать количество и состав продуктов для похода.</p> <p>Контролировать качество воды из природных источников.</p> <p>Подготавливать природную воду к употреблению.</p> <p>Готовить пищу в походных условиях.</p> <p>Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p>
<p>Тема: Блюда из птицы.</p> <p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	7	2	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы.</p> <p>Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу.</p> <p>Сервировать стол к обеду.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Блюда из мяса.</p> <p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой кулинарной обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>	7	4	<p>Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса.</p> <p>Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.).</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Готовить натуральную рубленую массу из мяса.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса.</p>

<p>Тема: Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p>	7	2	<p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Десерт. Значение сладких блюд в питании. Первичная обработка фруктов и ягод, приготовление из них пюре, сиропов, фруктовых супов, желе и муссов; Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;</p>	7	2	<p>Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями и кулинарными изделиями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>
<p>Тема: Заготовка продуктов. Подготовка ягод и фруктов для варенья. Способы приготовления варенья, повидло, джема, мармелада, цукатов. Определение готовности варенья, перекладывание варенья на хранение, переваривание прокисшего варенья. Соблюдение правил санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских.</p>	7	2	<p>Анализировать рецептуру и основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Выполнять предварительную обработку плодов и ягод, а также тару для консервов. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Готовить сироп для варенья. Готовить варенье и укупоривать для хранения.</p>
<p>Тема: Холодные блюда и закуски.</p>	8	1	<p>Анализировать рецептуру и основные технологические</p>

<p>Виды и значение холодных блюд и закусок в питании. Украшение и подача холодных блюд и закусок. Ассортимент блюд. Использование овощей, мяса, рыбы и других продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления и оформления блюд. Правила техники безопасности.</p>			<p>процессы при приготовлении холодных блюд и закусок. Выполнять предварительную обработку овощей, мяса, рыбы. Выбирать ассортимент блюд для приготовления. Соблюдать безопасные приемы труда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>
<p>Тема: Блюда для фуршета. Блюда, используемые для фуршета. Приготовление блюд для фуршетного стола. Эстетическое оформление интерьера помещения и сервировка фуршетного стола. Правила техники безопасности.</p>	8	1	<p>Анализировать рецептуру и основные технологические процессы при подготовке фуршета. Выполнять правила организации фуршета. Выбирать блюда для фуршетного стола. Соблюдать этикет на фуршете, безопасные приемы труда с режущими инструментами. Усвоить необходимые знания о правилах организации фуршета, о соблюдении этикета на фуршете, о приготовлении блюд и их оформлении. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>
<p>Тема: Популярные блюда национальной кухни. Особенности блюд национальной кухни. Блюда, заимствованные и используемые в нашем регионе. Ассортимент и рецептура популярных блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд. Правила техники безопасности.</p>	8	1	<p>Выбирать, готовить и оформлять популярные блюда. Анализировать рецептуру и основные технологические процессы при приготовлении блюд. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать безопасные приемы труда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>
<p>Тема: Пицца и пироги быстрого приготовления. Ассортимент выпечки. Использование готового теста. Подбор рецептов быстрого приготовления теста для выпечки. Технология приготовления выпечки из готового слоеного теста. Правила техники безопасности.</p>	8	1	<p>Анализировать рецептуру теста для быстрой выпечки. Выполнять предварительную обработку овощей, плодов и тару для консервов. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать безопасные приемы труда. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для пиццы, круасанов. Выпекать пиццу, круасаны. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (108 часов)			
<p>Тема: Свойства текстильных материалов.</p> <p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.</p> <p>Свойства тканей, и нетканых материалов: механические, физические, технологические, эксплуатационные. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.</p>	<p>5класс</p> <p>6класс</p> <p>7класс</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон.</p> <p>Находить информацию о новых свойствах современных тканей.</p> <p>Распознавать виды ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять направление долевой нити и ткани.</p> <p>Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p>
<p>Тема: Элементы машиноведения.</p> <p>Классификация машин швейною производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Вилы приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их</p>	<p>5класс</p> <p>6класс</p> <p>7класс</p>	<p>6</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.</p> <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины.</p> <p>Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку.</p> <p>Заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p> <p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p> <p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Заменять иглу в швейной машине.</p> <p>Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины.</p> <p>Выполнять зигзагообразную строчку. Обработать срезы зигзагообразной строчкой.</p> <p>Анализировать причины возникновения дефектов</p>

<p>возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p>			<p>машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Овладевать безопасными приемами труда</p>
<p>Тема: Конструирование швейных изделий. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа и построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>	<p>5класс 6класс 7класс 8 класс</p>	<p>4 2 4 2</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>
<p>Тема: Моделирование швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества</p>	<p>5класс 6класс 7класс 8 класс</p>	<p>2 4 4 1</p>	<p>Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов. Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p>

ткани на изделие с применением компьютерных программ.			Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою
<p>Тема: Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка деталей кроя; - обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; - обметывание швов ручным и машинным способами; - обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; - обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; - обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Сборка изделия. Проведение примерки. выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	5класс	18	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных. краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от сто конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно- тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
	6класс	18	
	7класс	18	
	8 класс	7	
Раздел 3. Художественные ремесла (28 часов)			
<p>Тема: Декоративно-прикладное искусство.</p> <p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в</p>	5	2	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.</p> <p>Анализировать особенности декоративного искусства народов России.</p> <p>Находить информацию для изучения видов народных промыслов данной региона.</p>

<p>традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.</p>			<p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии</p>
<p>Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно - прикладного искусства. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов. элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.</p>	5	2	<p>Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др. Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p>
<p>Тема: Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.</p>	5	4	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы.</p>
<p>Тема: Роспись ткани. История появления техники узелкового батика. Материалы,</p>	6	4	<p>Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика.</p>

<p>красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.</p> <p>Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.</p> <p>Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.</p>			<p>Организовывать рабочее место.</p> <p>Выбирать краски и кисти.</p> <p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p> <p>Посещать музей.</p>
<p>Тема: Вязание крючком.</p> <p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе.</p> <p>Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.</p>	6	4	<p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком.</p>
<p>Тема: Вязание на спицах.</p> <p>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 толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.</p>	7	8	<p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев.</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы и изделия на спицах.</p>
<p>Тема: Вышивание.</p> <p>Атласная гладь. Двусторонняя гладь. Гладь художественная. Шов узелки. Шов рококо. Техника вышивания. Материалы и инструменты. Правила безопасности.</p>	8	4	<p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты для вышивания.</p> <p>Подбирать материалы и инструменты для вышивки.</p> <p>Вышивать по переведенному рисунку различными техниками.</p> <p>Уметь: выполнять художественную вышивку гладью,</p>

			<p>узелками и другими швами. Создавать эскиз, подготавливать ткань, изготавливать вышитые изделия.</p>
<p>Тема: Интерьер кухни, столовой. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p>	5	2	<p>Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.</p>
<p>Тема: Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно - прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>	6	2	<p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты.</p>

<p>Тема: Комнатные растения в интерьере.</p> <p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.</p>	7	2	<p>Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями</p>
Раздел 5. Электротехника (5часов)			
<p>Тема: Бытовые электроприборы.</p> <p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Бытовая электропроводка. Электрические установочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатации. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.</p>	6класс	2	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p>Уметь: оказать первую помощь при поражении эл.током. Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению.</p>
Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (8 часа)			
<p>Тема: Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды</p>	7класс	4	<p>Анализировать типовые структуры предприятия и профессиональную деления работников.</p> <p>Знакомиться с технологической культурой современного производства.</p> <p>Находить информацию о путях получения</p>
	8 класс	4	

<p>и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.</p>			<p>профессионального образования и трудоустройства.</p> <p>Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями.</p> <p>Находить информацию о возможностях получения профессионального образования.</p> <p>Посещать предприятие легкой промышленности.</p>
<p>Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (39 часов)</p>			
<p>Тема: Исследовательская и созидательная деятельность.</p> <p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>	<p>5класс</p> <p>6класс</p> <p>7класс</p> <p>8 класс</p>	<p>12</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>7</p>	<p>Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края.</p> <p>Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья.</p> <p>Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.</p> <p>Оформлять интерьер декоративными растениями.</p> <p>Изготавливать сувениры в технике художественной росписи ткани.</p> <p>Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников.</p> <p>Изготавливать сувениры или декоративное панно в технике ручного ткачества или вязания.</p> <p>Изготавливать панно и сувениры, вышитые различными видами вышивки.</p> <p>Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.</p> <p>Участвовать в проектах социальной направленности.</p>
<p>Раздел 7. Технологии ведения дома (4 часа)</p>			
<p>Тема: Бюджет семьи.</p> <p>Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.</p>			<p>Анализировать понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством.</p> <p>Изучать основные потребности семьи, правила покупки.</p> <p>Планировать покупки,</p> <p>Находить информацию о правильном и рациональном использовании средств на питание, о способах сбережения средств.</p> <p>Уметь определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности, разбираться в</p>

			информации, планировать и рационально вести домашнее хозяйство.
Тема: Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности.			Составлять список расходов семьи. Определять снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Оценивать затраты на питание семьи на неделю. Определять пути снижения затрат на питание. Составлять бухгалтерскую книгу расходов школьника.
Тема: Ремонт помещений Технологии ремонта и отделки жилых помещений. Практическая работа: выполнение эскиза жилой комнаты. Выбор обоев, красок, элементов декора интерьера.			Определять виды ремонтно-отделочных работ; Выбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; Использовать по назначению основные виды современной бытовой техники; Планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;
Тема: Санитарно – технические работы Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Способы ремонта.			Определять санитарно-технические работы и виды санитарно-технических устройств; Находить причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; Заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 - 8 КЛАССЫ

№	Раздел программы	Класс	Всего часов	Количество практических работ	Количество контрольных работ	Планируемые предметные результаты
	Кулинария	5кл.	12	5		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; • выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
	Создание изделий из текстильных материалов	5кл.	34	17		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

					<ul style="list-style-type: none"> • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; определять основные стили в одежде и современные направления моды.
Художественные ремёсла	5кл.	8	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
Оформление интерьера	5кл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять функциональные, эстетические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <p>выполнять эскизы элементов декоративного оформления помещений.</p>
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	5кл.	12	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

					<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
Кулинария	бкл.	14	7		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
Создание изделий из текстильных материалов	бкл.	32	16		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; • определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Художественные ремёсла	бкл.	8	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; <p style="text-align: center;">изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</p>
Оформление интерьера	бкл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять функциональные, эстетические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять эскизы элементов декоративного оформления помещений.
Электротехника	бкл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • объяснять работу бытовых электроприборов и эксплуатировать их в безопасном режиме; • находить пути экономии электрической энергии в быту. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определять нагрузку сети при их одновременном использовании.
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	бкл.	10	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту;

					<p>оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p> <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
Кулинария	7кл.	12	6	<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; • выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. 	
Создание изделий из текстильных материалов	7кл.	30	15	<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. 	

					<p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; определять основные стили в одежде и современные направления моды.
Художественные ремёсла	7кл.	8	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
Оформление интерьера	7кл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять функциональные, эстетические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять эскизы элементов декоративного оформления помещений.
Электротехника	7кл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • объяснять работу бытовых электроприборов и эксплуатировать их в безопасном режиме; • находить пути экономии электрической энергии в быту. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определять нагрузку сети при их одновременном использовании.

<p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p>	<p>7кл.</p>	<p>4</p>	<p>2</p>		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • построению 2- 3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать профессиональную карьеру; • рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; • ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; • оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
<p>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</p>	<p>7кл.</p>	<p>10</p>	<p>4</p>		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
<p>Технология ведения дома</p>	<p>8кл.</p>	<p>4</p>	<p>4</p>		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеризовать основные функциональные зоны и инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; • использовать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; • распознавать основные виды бытовых домашних работ и средства

					<p>оформления интерьера;</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять назначение основных видов современной бытовой техники; • определять санитарно-технические работы; • знать причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; • планировать бюджет семьи; • изучать цены на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи; • выбрать способы совершения покупки. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; • подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; • заменять уплотнительные прокладки в кране или вентилю; • соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; • анализировать бюджет семьи; • рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи; • оценивать возможности предпринимательской деятельности.
	Кулинария	8кл.	4	4	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые холодные блюда и закуски из сырых и варёных овощей, яиц, рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления блюд, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • готовить популярные блюда национальной кухни, закуски, блюда быстрого приготовления, выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять

					<p>различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
Художественные ремёсла	8кл.	4	3		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; • вышивать гладью и другими видами вышивки, изготавливать декоративно-прикладные изделия, украшенные вышивкой. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • распознавать различные виды техник вышивания, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, украшенные вышивкой.
Создание изделий из текстильных материалов	8кл.	10	10		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде, определять и исправлять дефекты при изготовлении швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий.
Современное производство и профессиональное самоопределение	8кл.	4	4		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • построению 2- 3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p>

					<ul style="list-style-type: none"> • планировать профессиональную карьеру; • рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; • ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; • оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	8кл.	7	4		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
Электротехника	8кл.	1	1		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ, соблюдать правила эксплуатации бытовых электроприборов. • пользоваться электросчетчиком для определения расхода и стоимости электрической энергии. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понимать схему квартирной электропроводки, и назначение автоматических устройств, объяснять работу простых электрических устройств по принципиальным или функциональным схемам.

Личностные результаты

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и

экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные). В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД 1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

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

- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

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

Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

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

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;

- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливая связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Обучающийся сможет: • определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Обучающийся сможет: • наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет: • подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

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

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

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет: • обозначать символом и знаком предмет и/или явление; • определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

• создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления; • строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения; • создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

• преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

• переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;

• строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

• строить доказательство: прямое, косвенное, от противного; • анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет: • находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

• ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

• устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов; • резюмировать главную идею текста;

• преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

• критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

- Обучающийся сможет:
- определять свое отношение к природной среде;
 - анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
 - проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
 - прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
 - распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
 - выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

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

Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;

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

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

Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

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

Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.