


МКОУ «Ялунинская СОШ»

Согласовано

Зам. директора по УВР

 /Л.В. Жаркова/
«16» августа 2015 г.

Утверждаю
Директор школы

 /О.С. Кокшарова/

Приказ № 90/5 от 27.08.2015 г.

« » _____ 20__ г.

Рабочая программа

Наименование учебного предмета технология

Класс 6-8

Учитель Кузьминых Светлана Сергеевна

Учебный год 2015-2016

Планирование составлено на основе программы «Технология» Ю.Л.Хотунцев, В.Д.Симоненко, 2010г.

Учебник Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Под ред. В.Д. Симоненко, 2008 г.

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Под ред. В.Д. Симоненко, 2008 г.

Технология. 8 класс. Под ред. В.Д. Симоненко, 2008 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по Технологии по направлению «Технологии ведения дома» разработана на основании:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1089 от 05.03.2004г.
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования.
- Примерная программа основного общего образования по технологии для 5-9 классов (подготовили: А.А.Кузнецов, М.В.Рыжаков, А.М.Кондаков),
- « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам основного общего образования» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015)
- СанПиН 2.4.2.2821-10 (Постановление от 29.12.2010 г. № 189).
- Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014г. № 253)
- Устав МКОУ «Ялунинская СОШ» СОШ».
- Учебный план МКОУ «Ялунинская СОШ»
- Положение о рабочей программе учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в МКОУ «Ялунинская СОШ» (принято педагогическим советом №3 от 26.06.2014 г.)
- Рабочая программа по технологиисоставлена на основе авторской программы (авторы: Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко)составленной в соответствии с утверждённым в 2004 г. федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии (Программы для общеобразовательных учреждений. Технология /сост. Ю.Л.Хотунцев,В.Д.Симоненко. – М.: Просвещение, 2010)

Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов». Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Каждое из направлений технологической подготовки обязательно включает в себя следующие разделы: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Рабочая программа дает представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем. В рабочей программе распределены учебные часы по разделам курса и определена последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

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

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общая характеристика учебного предмета

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное

самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

- Программа обязательно включает в себя также разделы
- «Электротехнические работы»,
 - «Технологии ведения дома»,
 - «Черчение и графика»,
 - «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций.

Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в

области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Место предмета в учебном плане

Технология. Обслуживающий труд – V, VI, VII - классы по 70 часов (из расчета 2 учебных часа в неделю), в VIII классе – 35 часов (1 час в неделю).

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

КУЛИНАРИЯ

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. *Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.*

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные) блюда.*

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.

Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительного-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. *Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.*

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. *Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.* Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами продукта труда на рынок.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах.

Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. *Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.* Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования.

Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, *приспособлений и средств компьютерной поддержки*. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов.
Построение чертежа и технического рисунка. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального

Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием 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:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

В результате изучения раздела «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» ученик должен:

знать/понимать

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь

- обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием; осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» ученик должен:

знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь

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

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «КУЛИНАРИЯ» ученик должен:

знать/понимать

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

уметь

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

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ» ученик должен:

знать/понимать

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их

одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» ученик должен:

знать/понимать

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

уметь

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

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела «ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА» ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ» ученик должен:

знать/понимать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Тематическое планирование (девочки)

№п/п	Разделы, темы	Классы/ количество часов			
		5кл	6кл	7кл	8кл
	Вводное занятие. Правила		2	2	1

	техники безопасности.				
1.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		36	40	16
1.1	Декоративно – прикладное творчество (рукоделие)		8	8	16
1.2	Материаловедение		4	2	-
1.3	Выполнение ручных швов		-	-	-
1.4	Основы и элементы машиноведения		4	6	-
1.5	Проектирование и изготовление швейного изделия		20	22	-
1.6	Влажно – тепловые работы		-	-	-
2.	Кулинария		14	10	-5
2.1	Физиология питания		2		-

2.2	Технология приготовления пищи		10	8	-
2.3	Заготовка продуктов	-			-
2.4	Сервировка стола		2	2	-
3.	Технология ведения дома		2	4	5
3.1	Уход и ремонт одежды		2	-	-
3.2	Интерьер дома			4	-
3.3	Ремонтные работы	-	-		-
3.4	Семейная экономика	-	-	-	5
4.	Черчение и графика				
5.	Современное производство и профессиональное образование.	-	-	-	
6.	Творческие проекты		6	6	4
7	Дизайн пришкольного участка		8	8	4

8	Электротехнические работы		2		
	Итого		70	70	35

Содержание программы 6класс

Вводное занятие

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение

лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы. Раскрой швейного изделия. Пошив швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел Электротехнические работы

Тема. Электромонтажные работы. Профессии связанные с электротехникой

Теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ

Практические работы. Первая помощь при поражении электрическим током.

Раздел Творческие проектные работы

Тема. Выбор темы проекта

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Раздел «Технология ведения дома»

Тема. Уход за одеждой и обувью

Теоретические сведения. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Лабораторно-практические и практические работы. Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами, Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Раздел «Кулинария»

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

Лабораторно-практические и практические работы

Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Тема. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Складывание салфеток

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду и ужину Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Поддача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Поддача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Блюда из молдока и молочных продуктов . Приготовление сырников

Теоретические сведения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока. Питательная ценность и химический состав молока. Условия его хранения. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов (сырников)

Тема. Блюда из круп. Правила варки крупяных каш.

Теоретические сведения. Виды блюд из круп. Каша различной консистенции: вязкие, жидкие, рассыпчатые. Питательная ценность сахара и ягод. Растения, из которых получают сахар, крахмал.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление вязкой или жидкой каш. Первичная обработка круп

Тема. Виды макаронных изделий. Блюда из макарон.

Теоретические сведения. Пшеничная мука -сырьё для производства макаронных изделий, использование их в общественном питании, быту, турпоходе.

Виды макаронных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Отваривание макаронных изделий: дозировка, подготовка к варке, режим варки. Соединение их с другими продуктами: маслом, сыром, яйцами

Тема. Пищевая ценность рыбы. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Продукты для похода.

Приготовление обеда в походных условиях.

Теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление пищи из консервов и концентратов: мясобобовые, супы-пюре. Подготовка места для приёма пищи.

Раздел Дизайн пришкольного участка

Тема. Технология выращивания цветочных культур

Теоретические сведения. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с цветочными культурами.

Тема. Цветочные культуры для клумб

Теоретические сведения. Способы размножения многолетних цветочных растений.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с многолетними цветочными культурами.

Тема. Итоговый урок за курс 6 класса

Выполнение теста за курс 6 класса

Содержание программы 7 класс

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 30 ч

Элементы материаловедения 2ч

Тема. Химические волокна

Теоретические сведения. Технология производства и свойства химических волокон, виды, свойства химических волокон и тканей из них, виды нетканых материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Распознавать химические волокна в тканях. Распознавать нетканые материалы.

Элементы машиноведения 6 ч

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Устройство челнока швейной машины. Принцип образования двухниточного стежка. Устранение неполадок в работе швейной машины. Наладка швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Разборка и сборка челнока шв. машины, обработка срезов зигзагообразной строчкой и машиной – оверлок. Наладка и устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа ночной сорочки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования плечевой одежды одежды. Моделирование ночной сорочки с расширением книзу. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование ночной сорочки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб-

кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Творческие проектные работы

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Раздел . Технология ведения дома

Тема. Требования к интерьеру детской комнаты. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты.

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение эскиза интерьера детской комнаты.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Художественные ремёсла» Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в

зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладкие блюда. Приготовление желе.

Теоретические сведения. Сладкие блюда, их питательная ценность. Технология приготовления. Посуда и приспособления для приготовления сладких блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление желе.

Раздел Дизайн пришкольного участка 6ч

Тема. Обустройство пришкольного участка.

Теоретические сведения. Подготовка почвы к посадке. Знакомство с видами растений на пришкольном участке, определение по семенам, правила посадки.

Лабораторно-практические и практические работы. Посадка овощных культур на пришкольном участке(морковь, свекла, лук).

Тема. Итоговый урок за курс 7 класса

Выполнение теста за курс 7 класса

Содержание программы 8класс

Вводное занятие

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 8 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Раздел «Художественные ремёсла» 16ч

Тема. Вязание спицами 10ч

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Вязание детских пинеток.

Тема. Вышивка лентами 5час.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «вышивка лентами». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Технология закрепления ленты в игле и закрепление ленты в конце вышивки элемента.

Технология выполнения различных швов, выполнения роз различными способами.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение картины в технике «вышивка лентами»

Раздел Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 5 ч.

Тема. Рациональное планирование расходов семьи

Теоретические сведения. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совершения покупки. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Особенности ценообразования. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимализировать расходы семьи

Лабораторно-практические и практические работы. Практическая работа Планирование бюджета семьи

Раздел «Кулинария» 5ч.

Тема. Физиология питания. Пищевые отравления, кишечные инфекции

Теоретические сведения. Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о пищевых отравлениях и кишечных инфекциях Правила техники безопасности.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Раздел «Творческие проектные работы»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Раздел Дизайн пришкольного участка 3ч

Тема. Декоративное оформление участка.

Теоретические сведения. Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры) Подготовка почвы к посадке. Основные стили садово-паркового искусства.

Основные правила посадки цветочных культур в открытый грунт

Лабораторно-практические и практические работы. Посадка цветочных культур на пришкольном участке.

Календарно - тематическое планирование 6 класс									
№ урока	Тема урока	дата		Основное содержаниетемы	Характеристика основных видов деятельности ученика	Требования к уровню подготовки	Форма контроля	Дидактическ ие материалы, наглядные пособия, средства ИКТ	
		план	факт						
Название раздела, количество часов									
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.			Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин	Беседа	знание правил по ТБ,	Фронталь ная форма.	журнал инструктажа по ТБ	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 28ч									
<i>Элементы материаловедения 4 ч</i>									
3-4/1-2	Натуральные волокна. Волокна животного происхождения.			Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шер- сти. Определение	Знать происхождение волокон, процессах их обработки.	Фронталь ная форма.	Иллюстраци и в учебнике, образцы	

				<p>условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.</p>	<p>лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.</p> <p>Выполнение саржевого переплетения</p>			тканей	
5-6/3-4	<p>Ассортимент тканей животного происхождения. Прокладочные материалы, фурнитура.</p>			<p>Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных</p>	<p>Распознавать ткани по ассортименту. Подбирать материал и фурнитуру для изделия.</p> <p><i>«Изготовление образца»</i></p>	<p>знать классификацию текстильных волокон, свойства тканей животного происхождения.</p> <p>Иметь представление о происхождении</p>	Индивидуальный контроль.	Иллюстрации и в учебнике, образцы тканей	

				материалов.	<i>саржевого переплетения».</i>	волокон, процессах их обработки,			
7-8/1-2	Подготовка к вышивке. Инструменты и материалы.			Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Организация рабочего места. Правила ТБ при работе. Подбор игл и ниток в зависимости от рисунка изделия.	Вышивание образцов	Знать историческую справку Вышивка крестом, технику безопасности. Уметь подбирать нитки, вышивать.	Фронтальный контроль	Образцы вышивок	
<i>Руководие 8ч</i>									

9-10/3-4	Счетные швы			Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Практическая работа. «Вышивка крестом»	Уметь подбирать нитки, вышивать.	Индивидуальный контроль.	Образцы вышивок	
11-12/5-6 13-14/7-8	Счетные швы «Вышивка крестом».			Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Практическая работа. «Вышивка крестом»	Уметь подбирать нитки, вышивать.	Индивидуальный контроль.	Образцы вышивок	
<i>Элементы машиноведения 4 ч</i>									
15-16/1-2	Т.Б при работе на швейной машине. Регуляторы швейной машины.			Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой	Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.	знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Научиться исправлять неполадки в работе швейной машины,	Фронтальная форма	швейная машина с ручным приводом, учебник, ткань, нитки.	

				универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани		научиться правильно устанавливать машинную иглу			
17-18/3-4	Неполадки в работе швейной машины.			Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин	Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	Научиться исправлять неполадки в работе швейной машины.	Индивидуальный контроль	швейная машина с электроприводом, учебник, ткань, нитки.	
<i>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч)</i>									
<i>Технология изготовления поясной одежды(12)</i>									
19-20/1-2	Требования к лёгкому женскому платью. Конструкции юбок			Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учётом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий..	Подбор различных конструкций юбок с учётом особенностей фигуры	<u>Знать</u> Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женской одежде,. Уметь работать с чертёжными инструментами, построить чертёж в	Комбинированная форма.	Модели юбок различного покроя, учебник, тетрадь, манекен, сантиметровая лента.	

						натуральную величину			
21-22/3-4	Силуэт и стиль в одежде.			Современные направления моды в одежде. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека	«Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки» Записывать измерения фигуры в тетрадь	Уметь снимать мерки и записывать в тетрадь	Фронтальная форма	Модели юбок различного покрова, учебник, манекен, сантиметровая лента.	
23-24/5-6	Построение и оформление чертежей швейных изделий. Построение чертежа прямой юбки в М1:1			Построение и оформление чертежей швейных изделий. Изменение формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры.	Построение основы чертежа в М1:4 и в натуральную величину по своим меркам с использованием чертежных инструментов	Уметь: строить чертеж прямой юбки в М1:1	Фронтальная форма	Модели юбок различного назначения и покрова, учебник, манекен, сантиметровая лента, чертежные принадлежности, большой лист бумаги	

								для выкройки	
25- 26/7-8	Моделирование прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою.			Моделирование простейших видов швейных изделий Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.Изменение формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры.	Моделирование юбок различного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.	Иметь представление о моделировании	Фронталь ная форма	ткань, выкройки, мел, коробка с инструмента ми	
27- 28/9- 10	Подготовка тканей раскрою. Раскладка выкройки, раскрой юбки.			Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Готовить ткань к раскрою, выполнять экономичную	Знать правила раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой юбки.	индивиду альная	ткань, выкройки, мел, коробка с инструмента ми	

					раскладку, подготавливать детали кроя к обработке,				
29-30/11-12	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке.			Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	Сметывание вытачки, сметывание передней и задней частей. Проводить примерку юбки. Определять дефекты и уметь их исправлять	Уметь подготовить изделие к примерке Определять дефекты и уметь их исправлять	Комбинированная форма.	Рабочая коробка с инструментами, детали кроя, образец юбки, нитки	
31-32/13-14	Машинные работы. Стачивание передней и задней частей изделия.			Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов	Стачивание и приутюживание припусков на швы и вытачки.	Уметь работать на машинке. Стачивание передней и задней частей изделия	Индивидуальный контроль.	Рабочая коробка с инструментами, детали кроя, нитки, швейная машина. утюг, гладильная доска.	
33-34/15-16	Способы обработки застежки.			Выполнение ручных и машинных швов Технологию	Обрабатывать застежку тесьмой-молнией.	Уметь работать на машинке. Стачивание	Индивидуальный контроль.		

	Втачивание молнии в боковой срез юбки.			обработки застежки тесьмой-молнией.		Знать технологию обработки застежки тесьмой-молнией			
35-36/17-18	Обработка пояса Соединение пояса с юбкой			Выполнение ручных и машинных швов Прокладочные материалы: флизелин, дублерин. Способы обработки верхнего среза юбки	Приутюживание клеевых материалов к ткани. Обрабатывать верхний срез притачным поясом, обтачкой	Знать технологию обработки верхнего среза юбки	Индивидуальный контроль.	Рабочая коробка с инструментами, нитки, швейная машина утюг, гладильная доска.	
37-38/19-20	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия.			Художественное оформление и отделка изделий. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия.	Знать способы обработки нижнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.	Индивидуальный контроль.	Швейная машина, рабочая коробка, гладильная доска, утюг.	

				изделия.					
Электротехнические работы(2ч)									
39-40/1-2	Электромонтажные работы. Профессии связанные с электротехникой			Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии ,связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	Ознакомление с профессиями связанными с выполнением электромонтажных работ	Знать правила электробезопасности. Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током. Соблюдать правила ТБ	фронтальный контроль.		
Творческие, проектные работы (6ч)									
41-42/1-2	Описание выполнения			Проектирование полезных изделий с использованием	Выполнять проектную работу по выбранной	знать правила выполнения и оформления	Фронтальный		

	проекта.			<p>текстильных или поделочных материалов.</p> <p>Правила и способы выполнения изделия</p> <p>Выбор материалов для изготовления изделия</p>	<p>теме</p> <p>Обоснование возникшей проблемы и потребности</p>	<p>проекта</p> <p>Уметь подбирать материал для изготовления изделия</p>	<p>контроль</p>		
43-44/3-4	Экономическое обоснование проекта. Расчёт себестоимости изделия.			<p>Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>	<p>Расчёт себестоимости изделия и экономическое обоснование проекта</p>	<p>Уметь определить себестоимость изделия и экономическое обоснование проекта</p>	<p>Фронтальный контроль</p>		
45-46/5-6	Защита проектных работ.			<p>Правила защиты проектных работ</p>	<p>Защищать проект по выбранной теме</p>	<p>Знать правила защиты проекта.</p> <p>Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта</p>	<p>Индивидуальный контроль. Самооценка.</p>	<p>Готовое изделие, проект.</p>	
<i>Технология ведения дома 2ч.</i>									

47-48/1-2	Уход за одеждой и обувью.			Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.	Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами, Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви.	<i>Знать</i> современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.	Фронтальный контроль	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли	
Кулинария 14ч									
49-50/1-2	Физиология питания.			Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, солей. Выполнение правил санитарии	Беседа	осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ по приготовлению пищи ; осмысливать технологию	Фронтальная форма.	кулинарные книги, вырезки из журналов.набор посуды, набор продуктов	

				при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приёмы работы. Оказание первой помощи при ожогах		приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.			
51-52/3-4	Сервировка стола к обеду и ужину. Складывание салфеток.			Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Составлять меню для ужина. Составлять поздравления, приглашения.	Знать особенности сервировки стола к ужину. Уметь составлять меню для ужина	Фронтальная форма.	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды, набор салфеток	
53-54/5-6	Блюда из круп. Правила варки крупяных каш			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Приготовление вязкой или жидкой каш. Первичная обработка круп.	Знать правила варки крупяных каш Уметь готовить кашу различной консистенции	Фронтальная форма. Групповая форма	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды, набор салфеток	
55-	Блюда из молока и молочных			Кулинарная обработка различных	Определение качества молока.	Знать виды молока. Питательную	Фронтальная	кулинарные книги,	

56/7-8	продуктов. Приготовление сырников			видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Приготовление блюд из кисломолочных продуктов (сырников).	ценность и химический состав молока. Уметь готовить сырники.	форма. Групповая форма	вырезки из журналов, набор посуды, набор салфеток	
57-58/9-10	Виды макаронных изделий. Блюда из макарон.			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Отваривание макаронных изделий: дозировка, подготовка к варке, режим варки. Соединение их с другими продуктами: маслом, сыром, яйцами (обжаривание)	Знать виды макаронных изделий, режим варки. Уметь готовить блюда из макаронных изделий	Фронтальная форма. Групповая форма Текущий, контроль качества готового блюда и его оформление	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды, набор продуктов	
59-60/11-12	Пищевая ценность рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков,	Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы	Знать разновидности рыбных продуктов. Признаки доброкачественности продуктов.	Фронтальная форма. Групповая форма Текущий,	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды,	

	продуктов моря.			хлебобулочных и кондитерских изделий.	органолептически м методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Жаренье рыбы в целом виде. Определение готовности блюд из рыбы.	Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Уметь жарить рыбу в целом виде.	контроль качества готового блюда и его оформление	набор продуктов	
61-62/13-14	Продукты для похода. Приготовление обеда в походных условиях.			Хранение пищевых продуктов. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.	Приготовление пищи из консервов и концентратов: мясобобовые, супы-пюре. Подготовка места для приёма пищи.	Знать природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Уметь готовить пищу из консервов и концентратов	Фронтальная форма. Групповая форма Текущий, контроль качества готового блюда и его оформление	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды, набор продуктов	

<i>Дизайн пришкольного участка 4ч</i>									
63-64/1-2	Технология выращивания цветочных культур.			Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном	Ознакомление с цветочными культурами	<u>знать</u> виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Способы размножения цветочных растений	Фронтальная форма.		
65-66/3-4	Цветочные культуры для клумб			участке и в личном подсобном хозяйстве. Профессии, связанные с выращиванием растений.	Ознакомление с многолетними цветочными культурами	Способы размножения многолетних цветочных растений	Фронтальная форма.		
67-68/5-6	Итоговый урок за курс 6 класса			Тест за курс 6 класса	Выполнение итогового теста	знание материала за курс 6 класса, использование знаний на практике (применение в	индивидуальная		

						жизни)				
69-70	Резервное время			Основное содержание темы		Характеристика основных видов деятельности ученика	Требования к уровню подготовки	Форма контрол я	Дидактически е материалы, наглядные пособия, средства ИКТ	
		дата								

Календарно-тематическое планирование 7 класс

		план	факт						
Название раздела, количество часов									
1-2	Вводный урок Инструктаж по ТБ			Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин	Беседа	Знать правила по ТБ, санитарно-гигиенические требования	Фронтальная форма.	журнал инструктажа по ТБ,	
Кулинария 10ч									
3-4/1-2	Правила санитарии и ТБ. Культура питания. Сервировка стола.			Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приёмы работы. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Беседа.	знать правила санитарии и ТБ. Сервировку стола. Культуру питания.	Фронтальная форма.	кулинарные книги, вырезки из журналов.	
5-6/3-4	Мясо и мясные продукты. Блюда из мяса. Технология приготовления			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Беседа, технология приготовления блюд из мяса, рассмотрение рецептов из мяса.	знать Значение мяса в питании человека. Приемы тепловой обработки мяса.	Фронтальная форма. Групповая	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды, набор	

	вторых блюд.			Оформление и подача готовых блюд.				продуктов	
7-8/5-6	Кисломолочные продукты и блюда из них.			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Оформление и подача готовых блюд.	Беседа, Практическая работа: «Приготовление сырников».	знать значение кисломолочных продуктов в питании человека, уметь готовить сырники.	Фронтальная форма. Групповая	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды, набор продуктов	
9-10/7-8	Мучные изделия.			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Беседа, объяснение. Приготовление печенья.	знать значение мучных изделий в питании человека. Технология приготовления песочного печенья	Фронтальная форма. Групповая	кулинарные книги, вырезки и из журналов, набор посуды, набор продуктов	
11-12/9-10	Сладкие блюда.			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Беседа, Практическая работа: «Приготовление желе».	знать Значение сладких блюд в питании человека	Фронтальная форма. Групповая	кулинарные книги, вырезки из журналов, набор посуды, набор продуктов	

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Элементы материаловедения 2ч.

13-14/1-2	Химические волокна. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон.			Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.	Распознавать химические волокна в тканях, распознавать нетканые материалы	-знать свойства тканей из искусственных и синтетических волокон.	Фронтальная форма.		
-----------	---	--	--	--	---	--	--------------------	--	--

Элементы машиноведения 6									
15-16_1-2	Приспособления к швейной машине. Применение зигзагообразной строчки			Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин	Разборка и сборка челнока шв. машины, обработка срезов зигзагообразной строчкой	_знать виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Устройство челнока швейной машины. Принцип образования двухниточного стежка	Индивидуальный контроль	швейная машина с электроприводом, учебник, ткань, нитки.	
17-18/3-4	Наладка швейной машины. Чистка и смазка швейной машины			Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин	Наладка и устранение неполадок в работе швейной машины.	Знать регулировку швейной машины, Уметь обработать срез зигзагообразной строчкой	Индивидуальный контроль	Учебная, справочная литература,	
19-20/5-6	Классификация машинных швов.			Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.	Выполнение швов	_знать терминологию машинных работ.	Индивидуальный контроль	швейная машина с электроприводом, учебник, ткань, нитки.	
Виды одежды 2ч.									
21-22/1-2	Виды одежды. Силуэт и стиль в одежде.		.	Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде	.работа в тетрадях- зарисовка силуэтов	Знать: Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от	Индивидуальный контроль	учебная, справочная литература	

						спортивного. Какие требования предъявляются к одежде. <i>Уметь:</i> определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки.			
Конструирование и моделирование плечевых изделий 8ч.									
23-24/1-2	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия	.	2	Измерение параметров фигуры человека.	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия	Знать: Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Уметь:</i> определять линии чертежа	.	Индивидуальный контроль	
25-26/3-4	Построение и оформление чертежа плечевого изделия в М 1:4.			Построение и оформление чертежей швейных изделий	Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4.	Знать: Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда. <i>Уметь:</i> определять линии чертежа (базисная сетка,	Индивидуальный контроль	ткань, выкройки, мел, рабочая коробка с инстр.	

						конструктивные линии).			
27-28/5-6	Конструкции плечевых изделий. Построение и оформление чертежа плечевого изделия в М 1:1			Построение и оформление чертежей швейных изделий.	Строить чертеж ночной сорочки в натуральную величину	Знать: последовательность построения чертежа плечевого изделия, строить чертеж изделия с цельнокроеным рукавом	Индивидуальный контроль		
29-30/7-8	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия.			Моделирование простейших видов швейных изделий	Разработка эскиза модели швейного изделия. Создание реальной модели по эскизу.	знать особенности моделирования плечевых изделий, уметь моделировать изделие выбранного фасона	Индивидуальный контроль	ткань, выкройки, мел, коробка с инстр.	
Технология изготовления плечевого изделия (14ч)									
31-32/1-2	Раскладка выкроек на ткани. Раскрой ткани .		.	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой .	Экономичная раскладка выкройки на ткани, выполнение обмеловки и раскроя ткани	Знать: технологию изготовления плечевого изделия, перечень правил безопасности труда, самостоятельно или с помощью	Индивидуальный контроль	учебная, справочная литература, ткань, выкройки, мел, коробка с инструментами	

						учителя составлять план действия			
33- 34/3- 4	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки			Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	Подготавливать изделие к I примерке. Проводить примерку	Уметь проводить примерку	Индивидуальный контроль	Рабочая коробка, швейная машина, утюг, гладильная доска	
35- 36/5- 6	Обработка боковых, плечевых швов. Обработка долевого среза рукавов.			Технология соединения деталей в швейных изделиях.Выполнение ручных и машинных швов	Правильно обрабатывать детали кроя, применять двойной шов	Уметь работать на швейной машине	Индивидуальный контроль	Рабочая коробка, швейная машина, утюг, гладильная доска	
37- 38/7- 8	Вырезание формы горловины. Обработка горловины			Технология соединения деталей в швейных изделиях.Выполнение ручных и машинных швов	Обрабатывать горловину подкройной обтачкой	Знать технологию обработки горловины	Индивидуальный контроль	швейная машина, утюг, гладильная доска	
39- 40/9- 10	Обработка боковых срезов изделия. Обработка плечевых и боковых швов.			Технология соединения деталей в швейных изделиях.Выполнение ручных и машинных швов	Стачивание деталей, из которых одна имеет посадку.	Уметь обрабатывать срезы	Индивидуальный контроль	Рабочая коробка, швейная машина, утюг, гладильная доска	
41- 42/11 -12	Обработка застёжки. Уточнение длины изделия.			Технология соединения деталей в швейных изделиях.Выполнение ручных и машинных швов	Обработка застёжки, нижнего среза рукава.	Знать технологию обработки застежки	Индивидуальный контроль	Рабочая коробка, швейная машина,	

				Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	Проведение примерки, устранение недочётов после примерки.		ль	утюг, гладильная доска	
43-44/13-14	Обработка нижнего среза. Обработка застежки Контроль и оценка качества изделия.			Художественное оформление и отделка изделий. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.	Изготовление петли под пуговицу; выполнение окончательной обработки изделия, проведении влажно-тепловой обработки изделия.	Знать технологию обработки нижнего среза. Обработки застежки Уметь оценить своё изделие	Индивидуальный контроль	Рабочая коробка, швейная машина, утюг, гладильная доска	

Творческие, проектные работы 6ч.

45-46/1-2	Выбор темы проекта. Описание выполнения проекта			Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Правила и способы выполнения изделия Выбор материалов для изготовления изделия	Выбор темы проекта Проблема и потребность	знать правила выполнения и оформления проекта	Фронтальный контроль	Образцы швейных изделий, Компьютер	
47-48/3-4	Выбор материалов для изготовления изделия Экономическое			Оценка материальных затрат и качества изделия	Расчёт себестоимости изделия и экономическое	Уметь подобрать материал для изделия	Фронтальный контроль	Образцы швейных изделий, компьютер	

	обоснование проекта..				обоснование проекта	Уметь определить себестоимость изделия и экономическое обоснование проекта			
49-50/5-6	. Защита проектных работ			Правила защиты проектных работ	Защищать проект по выбранной теме	Знать правила защиты проекта. Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта	Фронтальная контроль	Образцы швейных изделий, компьютер	
Технология ведения дома 4ч.									
51-52/1-2	Требования к интерьеру детской комнаты			Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	Выполнение эскизов детской комнаты, прихожей. Подбор, на основе рекламной информации, бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	знать : Основные требования к интерьеру детской комнаты	Фронтальная форма. Индивидуальная форма		
53-54/3-4	Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.			Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.	Посадка комнатных растений и размещение их в интерьере.	Знать: способы размещения комнатных растений и уход за ними	Фронтальная форма. Групповая	Коллекция комнатных растений, черенки, земля горшки.	

Рукоделие. Художественные ремесла 8ч.									
55-56/1-2	.История вязания крючком. Вязание крючком.			Традиционные виды рукоделия идекоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Беседа. Рассмотрение изделия и журналов с изделиями в технике вязание крючком.	знать История вязания крючком. Материалы инструменты, приспособления. Правила санитарии и техники безопасности. Схемы. Условные обозначения	Фронтальная форма	Крючок, нитки, образцы связанных изделий.	
57-58/3-4	Основные виды петель. Условные обозначение, схемы вязания.			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Беседа, объяснение. Практическая работа: «Вязание воздушных петель, столбиков»..	знать Основные виды петель. Воздушная петля, цепочка из воздушных петель. Схемы вязания.	Индивидуальный контроль	Крючок, нитки, образцы связанных изделий.	
59-60/5-6	Вязание прямого полотна (столбик, столбик с накидом).			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Практическая работа: «Вязание полотна столбиками».	знать Технологию вязания прямого полотна, петля для подъема, убавление, прибавление петель.	Индивидуальный контроль	Крючок, нитки, образцы связанных изделий.	
61-62/7-8	Вязание полотна по кругу.				Объяснение, консультация, Вязание по кругу.	знать Технологию вязания по кругу	Индивидуальный контроль	Крючок, нитки, образцы связанных изделий.	
Дизайн пришкольного участка									

63-64/1-2	Обустройство пришкольного участка. ТБ при работе. Тема урока		дата	Правила безопасного труда в растениеводстве Организация и планирование Основное содержание технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов	Практическая работа «Подготовка почвы к посадке» Характеристика основных видов деятельности ученика «Определение	Знать правила обработки почвы. Формируемые УУД	Индивидуальный контроль Формаль	Лопата, грабли Дидактические материалы,		
урока 65-66/3-4	Знакомство с видами растений. Определе	план	факт	ние растений по семенам, правила посадки. Посадка овощных растений.	растений по страницам раздела «Посадка семян» Посадка овощных растений	Знакомство с видами растений на пришкольном участке, определение по знанию правил по	Фронтальная форма.	Семена, наглядные пособия, средства ИКТ	е материалы, культурных растений	Домашнее задание
1.	посадки. Посадка овощных растений.			культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве	Беседа	определение по знанию правил по	Индивидуальная	Варианты тем		
67-68/5-6	Итоговый урок за курс 7 класса			Тест за курс 7 класса	Выполнение итогового теста	знание материала за курс 7 класса, использование знаний на практике (применение в жизни)	индивидуальная			
69-70	Резервное время									

Календарно-тематическое планирование 8 класс

	УРОК ИНСТРУКТАЖ ПО ТБ			места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин		ТБ.	я форма.	творческих проектов. Инструкции по ТБ.	
				Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. 5 ч.				Презентация «Т.Б в кабинете технологии»	

2/1	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены			Анализ бюджета семьи Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Практическая работа Планирование бюджета семьи	Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. Иметь представление о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги семьи, ценах на товары и услуги	Фронтальная форма	Презентация, учебник	
3/2	Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи			Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки.	Беседа	Иметь представление о ценообразовании и ценах на рынке товаров и услуг и возможностях уменьшить расходы семьи	Фронтальная форма	Учебник	
4/3	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.			Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки.	Беседа Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	Иметь представление о качестве товаров и услуг, их влиянии на спрос и цены. Уметь рассчитать стоимость минимальной потребительской корзины	Фронтальная форма	Учебник	
5/4	Права потребителей и их защита			Права потребителей и их защита	Беседа	Знать права потребителей и организации, их защищающие. Иметь представление о свойствах рекламы	Фронтальная форма	Учебник	
6/5	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности			Оценка возможностей предпринимательской деятельности для	Защита практической работы «	Иметь представление о видах бизнеса,	Индивидуальный контроль	Учебник	

7/1	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты			Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	Практическая работа	Знать ассортимент вязаных изделий, материалы и инструменты и правила работы	Фронтальная форма.	Образцы изделий, образцы пряжи и нитей для вязания, инструменты для вязания. Презентация	
-----	---	--	--	---	---------------------	---	--------------------	--	--

8/2	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Практическая работа	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы	Индивидуальный контроль	Технологические карты, схемы вязания. Презентация	
9/3	Убавление, прибавление и закрытие петель			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Практическая работа	Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Индивидуальный контроль	Технологические карты, схемы вязания. Презентация	
10/4	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах				Практическая работа	Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. Уметь вязать по схеме	Индивидуальный контроль	Технологические карты, схемы вязания. Презентация	
11/5	Вязание на 2 спицах. Набор петель			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Практическая работа	Уметь вязать лицевой гладью.	Индивидуальный контроль	Образцы вязанных детских пинеток	
12/6	Вязание пинеток				Практическая работа	Уметь прибавлять петли. Уметь убавлять петли.	Индивидуальный контроль	Образцы вязанных детских пинеток	

13/7	Вязание пинеток			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Практическая работа	Умение вязать мысик у пинетка	Индивидуальный контроль	Образцы вязанных детских пинеток	
14/8	Вязание пинеток				Практическая работа	Уметь закрывать петли	Индивидуальный контроль	Образцы вязанных детских пинеток	
15/9	Вязание пинеток				Практическая работа	Самостоятельное выполнение второго пинетка	Индивидуальный контроль	Образцы вязанных детских пинеток	
16/10	Оформление пинеток			Художественное оформление и отделка изделий	Практическая работа	Уметь оформлять пинетки	Индивидуальный контроль	Материал для декорирования детских пинеток	
Рукоделие. Вышивка лентами 6 час.									
17/1	Вышивка лентами-современный вид рукоделия Закрепление ленты в игле.			Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	Практическая работа. Подбор рисунка для работы. Подбор материала и приспособлений Практическая работа «Закрепление ленты в игле.»	- Знать правила по ТБ. Уметь подбирать материал и цветовую гамму; оценивать свою деятельность, ориентируясь на поставленные цели.	Фронтальная форма.	Образцы выполненных работ, коллекция лент разного цвета, рисунок для вышивки, иглы с большим	
18/2	Шов «Полупетля». Шов «петля»			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов	Практическая работа Шов «Полупетля». Шов «петля»	Знать технологию выполнения Шов «Полупетля». Шов «петля»	Индивидуальный контроль		

				(ремёсел), распространённых в районе проживания				ушком, ножницы, пяльцы, игла с нитками.	
19/3	Шов «захват», шов «стежок изогнутый»				Практическая работа Шов «захват», шов «стежок изогнутый»	Знать технологию выполнения Шов «захват», шов «стежок изогнутый»	Индивидуал ьный контроль	Образцы выполненны х работ, коллекция лент разного цвета, рисунок для вышивки, иглы с большим ушком, ножницы, пяльцы, игла с нитками.	
20/4	Выполнение розочек различными способами			Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Практическая работа « Выполнение розочек различными способами»	Знать технологию выполнения - Роза из крученной ленты, роза «паутинка», роза объемная из ленты	Индивидуал ьный контроль	Образцы выполненны х работ, коллекция лент разного цвета, рисунок для вышивки, иглы с большим ушком, ножницы, пяльцы, игла	
21/5	Поэтапное изготовление изделия				Практическая работа	Знать основные приёмы выполнения изделия	Индивидуал ьный контроль	Образцы вышивки, иглы с большим ушком, ножницы, пяльцы, игла	

22/6	Окончательная обработка изделия			Художественное оформление и отделка изделий	Практическая работа		Индивидуальный контроль	с нитками.	
Кулинария 5ч									
23./1	Физиология питания. Пищевые отравления, кишечные инфекции			Выполнение правил санитарии при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений	беседа	Знать значение питания для человека, общие сведения о пищевых отравлениях.	Фронтальная форма	Презентация, таблицы	
24./2	Значение супов в питании человека			Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	Беседа, технология приготовления заправочных супов	Знать Классификацию супов Значение супов в питании человека,	Фронтальная форма	Плакаты, кулинарные книги, вырезки из журналов,	
25./3	Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу			Оформление блюд и правила их подачи к столу		Иметь представление о способах украшений блюд.	Индивидуальный контроль	Презентация Плакаты, кулинарные книги, вырезки из журналов,	
26/4	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми			Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом		Иметь представление: – о правилах подачи блюд, пользования	Фронтальная форма	вырезки из журналов, набор посуды, набор	

	приборами					столовыми приборами, сервировки стола; – требования к качеству и оформлению блюд		продуктов	
27/5.	Правила поведения за столом и приема гостей			Правила поведения за столом		Знать правила поведения за столом и приема гостей	Фронтальная форма	Учебный плакат. Презентация	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 4 ч									
28./1	Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта			Разработка учебного проекта по кулинарии	Беседа	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Фронтальная форма.	Компьютер, интернет. Образцы изделий для проекта	
29./2	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности и выполнения			Разработка учебного проекта по кулинарии	Беседа, выполнение проекта	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Фронтальная форма.	Компьютер, интернет.	

	проекта								
30./3	Технологический этап выполнения творческого проекта			Разработка учебного проекта по кулинарии	Выполнение проекта	Уметь: – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Фронтальная форма.	Компьютер, интернет.	
31./4	Заключительный этап творческого проекта			Разработка учебного проекта по кулинарии	Защита проекта	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.	Индивидуальный контроль	Компьютер, проект	
Дизайн пришкольного участка									
32./1	Декоративное оформление участка			Правила безопасного труда в растениеводстве Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных	Практическая работа «Декоративное оформление участка»	Знать элементы декоративного оформления пришкольного участка. Уметь использовать элементы декоративного оформления участка	Групповой контроль		
33./2	Стили садово-паркового искусства			цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве	Практическая работа «эскиз озеленения пришкольного участка»	Знать основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для озеленения	Групповой контроль		
34./	Итоговый урок за курс 8 класса			Тест за курс 8 класса	Выполнение итогового теста	Знание материала за курс основной школы	Индивидуальный контроль		

35. /	Резервное время								
-------	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Учебно-методическое обеспечение

Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд 6класс: учебник. - М.: Вентана – Граф, 2008.

Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд: 7класс: учебник.- М.: Вентана – Граф, 2008.

Симоненко В.Д. Технология: 8класс: учебник.- М.: Вентана – Граф, 2008.

Попова Г.П. Технология 5 класс: поурочные планы. - Волгоград: Учитель,2007.

- Павлова О.В. Технология 6 класс: поурочные планы.- Волгоград: Учитель,2008.
- Павлова О.В. Технология 7 класс: поурочные планы. - Волгоград: Учитель,2009.
- Павлова О.В. Технология 8 класс: поурочные планы. - Волгоград: Учитель,2010
- Гордиенко Г.А.Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты. - Волгоград: Учитель,2010
- Симоненко В.Д. Технология: Сборник творческих проектов учащихся.- М.: Вентана – Граф,2006.
- Морозова Л.Н., Кравченко Н.Г., Павлова О.В. Технология.5-11 классы: проектная деятельность учащихся.- Волгоград: Учитель,2008.
- Жадаева А.В., Пяткова А.В.Технология. Творческие проекты: организация работы. - Волгоград: Учитель,2011.
- Гурбина Е.А. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание».5-7 классы.- Волгоград: Учитель,2006.
- Кулинария и здоровье. Теория и практика рационального питания: учебное пособие для учреждений общего и начального образования. – Екатеринбург: Издательство «Сократ», 2006.
- Митителло К. Аппликация: техника и искусство. – М.: Изд-во Эксмо, 2005.
- Декор дома своими руками -2009.
- Уроки рукоделия. Вязание крючком. – 2007.
- Уроки рукоделия. Вязание на спицах. – 2007.

Материально-техническое обеспечение

Парты , стулья, стол учителя , кухонный уголок , шкаф для одежды , зеркало , электрическая плита ,холодильник, манекен , кухонный гарнитур , столовая и кухонная посуда, швейные машины , гладильная доска , утюг, стол

Критерии оценки учащихся

Примерные нормы оценок по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;

- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации)

