

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета «Технология. Обслуживающий труд», обязательной предметной области «Технология» для основного общего образования разработана на основе:

- **Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);
- **Примерной основной образовательной программы основного общего образования (www.fgosreestr.ru) Технология. 5—9 классы: рабочая программа / Е. С. Глоzman, Е. Н. Кудакoва. — М.: Дрофа, 2019. — 132 с. — (Российский учебник);**
- **Авторской программы по технологии О.А. Кожинoй** (Технология. Обслуживающий труд. 5–9 классы. Методические рекомендации и рабочая программа к линии УМК О. А. Кожинoй Методическое пособие. М.: Дрофа, 2019);
- **Рабочей программы воспитания на 2021 – 2025 год МБОУ СОШ №7**, утвержденной приказом директора МБОУ СОШ №7 №110а от 10.08.2021 г.
- **Основной образовательной программы основного общего образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 7 с углубленным изучением отдельных предметов г. Дубны Московской области»;**
- **Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН» 2.4.3648-20);**
- **учебного плана МБОУ СОШ № 7;**
- **годового учебного календарного графика на текущий учебный год.**

Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд» (5-9 классы) разработана в соответствии с учебным планом для уровня основного общего образования.

Технология в основной школе изучается с 5 по 9 классы (из расчёта 2 учебных часа в неделю в 5-8 классах, 1 учебный час в неделю в 9 классе), рассчитана на 306 часов в год.

Изучение предмета «Технология. Обслуживающий труд» обязательной предметной области «Технология» в соответствии с учебным планом ООП

ООО представлено в таблице.

**Количество часов по неделям и годам обучения технологии
в основной школе**

Год обучения	Количество часов в неделю	Количество учебных недель	Всего часов за учебный год
5 класс	2	34	68
6 класс	2	34	68
7 класс	2	34	68
8 класс	2	34	68
9 класс	1	34	34
За курс:			306

Программа реализована в предметной линии учебников «Технология. Обслуживающий труд» для 5—9 классов, которые подготовлены авторским коллективом (Кожина О.А., Маркуцкая С.Э.) и линией электронных учебных пособий «Технология» для 5—9 классов, которые подготовлены авторским коллективом (Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л.)

Учебники:

- Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая) - М.: Дрофа, 2017.

- Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая) - М.: Дрофа, 2018.

- Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая) - М.: Дрофа, 2017.

- Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая) - М.: Дрофа, 2018.

Электронные учебные пособия:

- Технология. 5 класс. Учебник (авторы Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л.) - М.: Дрофа, 2018.

- Технология. 6 класс. Учебник (авторы Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л.) - М.: Дрофа, 2018.

- Технология. 7 класс. Учебник (авторы Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л.) - М.: Дрофа, 2019.

- Технология. 8-9 класс. Учебник (авторы Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л.) - М.: Дрофа, 2019.

Данное наименование учебников исключено из ФПУ, но допустимо к использованию в течение 3 лет (пункт 4 приказа Министерства просвещения РФ №345 от 28 декабря 2018 года «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»).

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

1.1. Личностные результаты освоения основной образовательной программы 5 -9 класс

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

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

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в

жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

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

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

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

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного

поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

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

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

1.2 Метапредметные результаты представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД)

Регулятивные УУД

5 класс

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности.

Пятиклассник научится:

- выдвигать версии решения проблемы;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

2. Умение планировать пути достижения целей.

Пятиклассник научится:

- находить из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выбирать из предложенных вариантов средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели.

3. Умение осуществлять контроль своей деятельности.

Пятиклассник научится:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии оценки своей учебной деятельности;
- осуществлять самоконтроль своей деятельности;
- оценивать свою деятельность.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи.

Пятиклассник научится:

оценивать свои действия по заданным критериям в соответствии с целью деятельности.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений.

Пятиклассник научится:

- соотносить результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- определять причины своего успеха или неуспеха.

6 класс

1. Умение развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Шестиклассник научится:

- выдвигать версии решения проблемы;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

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

Шестиклассник научится: определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей; осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; определять/находить, условия для выполнения учебной и познавательной задачи; выбирать из предложенных вариантов средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;

- определять возможные затруднения при решении учебной и познавательной задачи.

3. Умение осуществлять контроль своей деятельности

Шестиклассник научится:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- оценивать свою деятельность;
- осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

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

Шестиклассник научится:

- оценивать продукт своей деятельности по заданным критериям в соответствии с целью деятельности.

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

Шестиклассник научится:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации;
- самостоятельно определять причины своего успеха или не успеха.

Повышенный уровень:

1. Формулировать гипотезы, прогнозировать конечный результат.

2. Составлять алгоритм действий в соответствии с учебной и познавательной задачей.

3. Находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата.

4. Самостоятельно определять причины своего успеха или не успеха и находить способы выхода из ситуации не успеха.

5. Принимать решения в учебной ситуации и нести за него ответственность.

7 класс

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

Семиклассник научится:

- формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;

- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

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

Семиклассник научится:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

- самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;

- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи.

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

Семиклассник научится:

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

- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности;

- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата; сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

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

Семиклассник научится:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;

- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности.

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

Семиклассник научится:

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха.

Повышенный уровень:

1. *Выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов).*

2. *Устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности, по завершении деятельности.*

8 класс

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

Восьмиклассник научится:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

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

Восьмиклассник научится:

- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения

результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Восьмиклассник научится:

- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности по завершении деятельности.

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

Восьмиклассник научится:

- Анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов.

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

Восьмиклассник научится:

- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности.

Повышенный уровень:

1. Обосновывать целевые ориентиры и приоритеты, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся критериев, различая результат и способы действий.

4. Систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности.

9 класс

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и

формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Девятиклассник научится:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

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

Девятиклассник научится:

- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);

- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);

- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

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

Девятиклассник научится:

- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;

- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;

- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи,

собственные возможности ее решения.

Девятиклассник научится: анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

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

Девятиклассник научится:

- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности.

Повышенный уровень:

1. *Описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;*

2. *Демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний*

3. *Для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).*

Познавательные УУД

5 класс

1. Умение обобщать, классифицировать, делать выводы.

Пятиклассник научится:

- вычленять из текста ключевые слова;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать;
- делать выводы на основе наблюдений.

2. Умение создавать и применять знаки и символы для решения учебных и познавательных задач.

Пятиклассник научится:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями;

- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения; строить (простую) схему, алгоритм действия.

3. Смысловое чтение.

Пятиклассник научится:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов.

4. Формирование и развитие экологического мышления.

Пятиклассник научится:

- определять свое отношение к природной среде;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения.

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

Пятиклассник научится:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы.

6 класс

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение и делать выводы.

Шестиклассник научится:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- выделять явление из общего ряда других явлений.

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

Шестиклассник научится:

- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- строить схему, алгоритм действия.

3. Смысловое чтение.

Шестиклассник научится:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности); ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов.

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

Шестиклассник научится:

- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения.

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

Шестиклассник научится:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы.

Повышенный уровень:

1. Объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления.

2. Строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки.

3. Излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи.

4. Самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке.

5. Создавать абстрактный или реальный образ предметами или явлениями.

6. Резюмировать главную идею текста.

7 класс

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, и делать выводы.

Семиклассник научится:

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке.

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

Семиклассник научится:

- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного.

3. Смысловое чтение.

Семиклассник научится:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности); ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста.

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

Семиклассник научится:

- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

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

Семиклассник научится:

- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Повышенный уровень:

1. *Строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений,*

выделяя при этом общие признаки.

2. *Создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией.*

8 класс

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Восьмиклассник научится:

- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации; выявлять и называть причины события, явления.

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

Восьмиклассник научится:

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

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

- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного.

3. Смысловое чтение.

Восьмиклассник научится:

- резюмировать главную идею текста; критически оценивать содержание и форму текста.

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

Восьмиклассник научится:

- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;

- выражать свое отношение к природе через сочинения, проектные работы.

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

Восьмиклассник научится:

- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Повышенный уровень:

1. *Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения) собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.*

2. *Преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст.*

9 класс

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Девятиклассник научится:

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно- следственный анализ;

- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

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

Девятиклассник научится:

- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в

текстовое, и наоборот;

- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

3. Смысловое чтение.

Девятиклассник научится:

- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный текст критически оценивать содержание и форму текста.

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

Девятиклассник научится:

- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора.

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

Девятиклассник научится:

- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска.

Повышенный уровень:

1. *Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения).*

2. *Преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.*

3. *Вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником.*

Коммуникативные УУД

5класс

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе.

Пятиклассник научится:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого;

- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.).

2. Умение использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации.

Пятиклассник научится:

- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.);

- представлять в устной или письменной форме план собственной деятельности.

3. Формирование ИКТ компетентности.

Пятиклассник научится:

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

- использовать компьютерные технологии при создании текстовых документов и презентаций.

6 класс

1. Умение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов.

Шестиклассник научится:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты;

- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;

- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.).

2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей.

Шестиклассник научится:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;

- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации

с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т.д.);

- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником.

3. Формирование ИКТ компетентности.

Шестиклассник научится:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать компьютерные технологии при создании текстовых документов и презентаций; использовать информацию с учетом этических и правовых норм.

Повышенный уровень:

- 1. Умение формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение.*
- 2. Критически относиться к своему мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения и корректировать его.*
- 3. Высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога.*
- 4. Выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков.*

7 класс

1. Умение формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Семиклассник научится:

- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей.

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

Семиклассник научится:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником.

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

Семиклассник научится:

- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.

Повышенный уровень:

1. *Определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации.*
2. *Устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.*
3. *Соблюдать нормы публичной речи и регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей.*
4. *Делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.*

8 класс

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

Восьмиклассник научится:

- определять свои действия и действия партнера, которые

способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;

- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

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

Восьмиклассник научится:

- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя.

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

Восьмиклассник научится:

- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Повышенный уровень:

1. Корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен).

2. Использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления.

3. Формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска.

9 класс

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в

группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Девятиклассник научится:

- корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

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

Девятиклассник научится:

- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

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

Девятиклассник научится:

- использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Повышенный уровень:

1. Корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен).

2. Использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задач инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.

1.3. Предметные результаты по годам обучения

5 класс

Пятиклассник научится:

- характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризовать виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструировать модель по заданному прототипу;
- осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки).

Пятиклассник получит возможность научиться:

- *получать и анализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;*
- *получать и анализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;*
- *получать и анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений,*

проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- *получать и анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;*

- *получать и анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*

- *получать и анализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.*

6 класс

Шестиклассник научится:

- называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

- описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

- проводить морфологический и функциональный анализ технологической системы;

- проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

- читать элементарные чертежи и эскизы;

- выполнять эскизы механизмов, интерьера;

- осваивать техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

- строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме.

Шестиклассник получит возможность научиться:

- *получать и анализировать опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;*

- *получать и анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;*

- *получать и анализировать мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную*

группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

- *получать и анализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*

- *получать и анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*

7 класс

Семиклассник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

- характеризовать автоматизацию производства на примере регион региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

- объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

- объяснять сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

- конструировать простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

- следовать технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта.

Семиклассник получит возможность научиться:

- *получать и анализировать опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;*

- *получать и анализировать опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*

- *получать и анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

8 класс

Восьмиклассник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

- характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта;

- называть характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;

- перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации;

- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

- разъяснять функции модели и принципы моделирования;

- создавать модель, адекватную практической задаче;
- отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составлять рацион питания, адекватный ситуации;
- планировать продвижение продукта;
- регламентировать заданный процесс в заданной форме;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные медицинские технологии;
- называть и характеризовать технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе;
- объяснять закономерности технологического развития цивилизации;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- оценивать условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- анализировать возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанные с выбором и реализацией собственной образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Восьмиклассник получит возможность научиться:

- *получать и анализировать опыт лабораторного исследования продуктов питания,*

- получать и анализировать опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получать и анализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получать и анализировать опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получать и анализировать опыт моделирования транспортных потоков,
- получать опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получать и анализировать опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получать и анализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получать и анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами,
- получать и анализировать опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств, в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получать и анализировать опыт предпрофессиональных проб,
- получать и анализировать опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

9 класс

Девятиклассник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные медицинские технологии;

- называть и характеризовать технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе;
- объяснять закономерности технологического развития цивилизации;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- оценивать условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планировать такого рода эксперименты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;

Девятиклассник получит возможность научиться:

- *получать и анализировать опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;*
- *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда;*
- *получать и анализировать опыт предпрофессиональных про;*
- *получать и анализировать опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.*

1.4. Предметные результаты по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для

получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития;

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;

- характеризовать группы предприятий региона проживания;

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания

обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения;

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств, в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5 КЛАСС (68 ч)

Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Техническая и технологическая документация.

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

Раздел 2. ТЕХНИКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ТВОРЧЕСТВО (3 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Практическая работа

№2. Изготовление воздушного змея «Ворон».

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ДРЕВЕСИНЫ И ИСКУССТВЕННЫХ ДРЕВЕСНЫХ МАТЕРИАЛОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Раздел 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (14 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Сервировка стола (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

№3. Приготовление блюда из яиц.1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Лабораторно-практическая работа

№1. Определение доброкачественности яиц.

Примерный перечень блюд

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

Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа

№4. Приготовление бутербродов.

Примерный перечень блюд

- 1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.*
- 2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.*
- 3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).*
- 4. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.*
- 5. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.*

Блюда из овощей (3 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

№5. Приготовление салата из сырых овощей.

№6. Приготовление салата из вареных овощей.

Лабораторно-практическая работа

№2. Определение качества овощей органолептическим способом

Примерный перечень блюд

- 1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.*
- 2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.*
- 3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.*
- 4. Салат из отварной свеклы с изюмом.*
- 5. Винегрет зимний постный.*

Заготовка продуктов (1 ч)

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из

свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Тестовая работа №1 по разделу 4 (1 ч)

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (24 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

№7. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

№8. Определение в ткани направления нитей основы и утка.

Ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

№9. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.

Элементы машиноведения (4ч)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка

верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

№10. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

№11. Формирование навыка выполнения ровной строчки.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

№12. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.

№13. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам.

№14. Моделирование фартука.

Технология изготовления рабочей одежды (9 ч)

Основные теоретические сведения

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

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

№15. Выполнение образцов машинных швов.

№16. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

№17. Обработка накладных карманов.

№18. Обработка нижней части фартука.

№19. Соединение карманов с нижней частью фартука.

№20. Обработка бретелей, нагрудника.

№21. Обработка пояса. Сборка изделия.

№22. Оценка качества готового изделия

Тестовая работа №2 по разделу 5 (1 ч)

Раздел 6. ТЕХНОЛОГИИ ХУДОЖЕСТВЕННО-ПРИКЛАДНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

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

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

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

Практические работы

№23. Выполнение вышивки простыми швами.

№24. Выполнение обработки краёв изделия.

№25. Изготовление салфетки в технике узелкового батика.

Раздел 7. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (3 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по

дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практическая работа

№26. Планирование интерьера кухни.

Раздел 8. СОВРЕМЕННЫЕ И ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Промышленные и производственные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии.

Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал.

Раздел 9. ОСНОВЫ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ И РОБОТОТЕХНИКИ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Источники и потребители электрической энергии. Электростанции. Электрогенераторы. Гальванические элементы и аккумуляторы. Потребители электроэнергии. Современный электротранспорт и бытовые электроприборы. Проводники, изоляторы или диэлектрики.

Понятие об электрическом токе. Электрическая цепь, её элементы. Виды проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Чип-микропроцессор. Постоянное запоминающее устройство. Оперативная память. Контроллер.

Электроника в робототехнике. Светодиод. Азбука Морзе. Знакомство с логикой. Суждение, отрицание. Сложные суждения. Схема операции ИЛИ. Схема операции И.

Раздел 10. ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ, ПРОЕКТНОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (6 ч)

Практические работы

№27. Творческий проект. Подготовительный этап.

№28. Технологический этап.

№29. Изготовление изделия.

№30. Контрольный этап.

№31. Подготовка тезисов выступления.

№32. Представление и защита проекта.

Примерные темы проектов

1. *Приготовление воскресного завтрака.*
2. *Наряд для завтрака.*
3. *Вышитая салфетка.*
4. *Игольница.*
5. *Электронная презентация портфолио в программе Microsoft Office PowerPoint, защита годового творческого проекта*

6 КЛАСС (68 ч)

Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Входной мониторинг. Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся. Этапы проектной деятельности.

Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками». Расчёт стоимости необходимых материалов. Расход электроэнергии. Износ оборудования.

Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Сборочная единица. Требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

Раздел 2. ТЕХНИКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ТВОРЧЕСТВО (3 ч)

Основные теоретические сведения

Технологические машины. Энергетические, информационные машины. Виды рабочих машин. Понятие двигатель, рабочий орган, передаточные механизмы. Кинематическая схема и её условные обозначения.

Основы начального технического моделирования. Модель.

Практические работы

№2. Изготовление стилизованных моделей летательных аппаратов из картона.

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ МЕТАЛЛОВ И ИСКУССТВЕННЫХ МАТЕРИАЛОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Металлы и способы их обработки. Конструкционные материалы. Сплавы. Чёрные и цветные металлы. Инструментальная и конструкционная сталь. Виды профилей. Маркировка стали. Способы обработки металлов. Штамповка. Ручная ковка. Литьё.

Лабораторно-практическая работа

№1. Знакомство с различными видами металлов.

Раздел 4. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (14 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Практическая работа

№3. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности человеческого организма.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное

кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

№4. Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Примерный перечень блюд

- 1. Суп молочный рисовый.*
- 2. Молочная лапша.*
- 3. Манная каша.*
- 4. Сырники со сметаной.*
- 5. Запеканка творожная.*
- 6. Макароны, запеченные с творогом.*

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

№5. Приготовление гарнира из макаронных изделий, круп.

Примерный перечень блюд

- 1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.*
- 3. Овсяная каша.*
- 4. Рисовая каша с маслом.*

б. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (3 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Лабораторно-практическая работа

№2. Определение свежести рыбы.

Практическая работа

№6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Сервировка стола. Этикет (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

№7. Расчет количества и состава продуктов для похода.

Заготовка продуктов (1 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Тестовая работа №1 по разделу 4 (1 ч)

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (20 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в 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.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

№8. Исследование свойств тканей из натуральных волокон.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

№9. Регулировка качества машинной строчки.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (5 ч)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

№10. Построение чертежа и моделирование конической, клинковой юбок в масштабе 1:4.

№11. Построение чертежа и моделирование прямой юбки в масштабе 1:4.

№12. Построение чертежа юбки в натуральную величину на себя.

№13. Моделирование своей юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (10 ч)

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлётным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, пояса, шлевок, застёжки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

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

Практические работы

№14. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

№15. Скалывание и смётывание деталей кроя.

№16. Проведение первой примерки, исправление дефектов.

№17. Стачивание вытачек, складок.

№18. Стачивание деталей юбки и обработка срезов.

№19. Обработка застёжки.

№20. Обработка верхнего среза юбки.

№21. Обработка нижнего среза юбки.

№22. Декоративная отделка юбки. Оценка качества готового изделия

Тестовая работа №2 по разделу 5 (1 ч)

Раздел 6. ТЕХНОЛОГИИ ХУДОЖЕСТВЕННО-ПРИКЛАДНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практическая работа

№23. Составление схем для лоскутного шитья.

Раздел 7. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)

Основные теоретические сведения

Интерьер комнаты школьника. Технология «Умный дом». Влажная уборка дома.

Уход за одеждой и обувью. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Практические работы

№24. Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.

Раздел 8. СОВРЕМЕННЫЕ И ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Виды обработки конструкционных материалов. Экологически чистое производство. Порошковая металлургия. Электротехнологии: метод прямого нагрева проводящих материалов электрическим током, электрическая сварка, дуговая сварка, контактная сварка.

Технологии сельского хозяйства. Растениеводство. Структура, технологии возделывания сельскохозяйственных культур. Капельное, аэрозольное орошение почвы. Метод гидропоники.

Отрасли животноводства. Генная инженерия.

Раздел 9. ОСНОВЫ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ И РОБОТОТЕХНИКИ (10 ч)

Основные теоретические сведения

Виды приводов. Жила. Маркировка провода. Электромонтажные инструменты и изолирующие материалы. Способы оконцевания проводов. Последовательность действий при сращивании многожильных проводов. Последовательность действий при выполнении ответвления многожильных проводов. Электроарматуры. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажа

Устройство квартирной электропроводки. Однофазные счётчики электрической энергии. Короткое замыкание, способы его предотвращения. Принципиальная электрическая схема и её условные обозначения. Монтажная схема.

Функциональное разнообразие роботов. Стационарные, мобильные, промышленные, медицинские, сельскохозяйственные, подводные, космические, сервисные роботы. Круиз-контроль в автомобилях.

Программирование роботов. Алгоритм. Программа. Исполнитель алгоритма. Система команд исполнителя. Запись алгоритма с помощью блок-схемы. Линейный, условный, циклический алгоритмы.

Практические работы

№25. Оконцовывание, сращивание, ответвление проводов

№26. Монтаж учебной схемы однолампового осветителя

№27. Запись алгоритма с помощью блок-схемы

Раздел 10. ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ, ПРОЕКТНОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (6 ч)

Практические работы

№28. Творческий проект. Подготовительный этап.

№29. Технологический этап.

№30. Изготовление изделия.

№31. Контрольный этап.

№32. Подготовка тезисов выступления.

№33. Представление и защита проекта.

Примерные темы проектов

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

2. Изготовление юбки.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

4. Электронная презентация портфолио в программе Microsoft Office PowerPoint, защита годового творческого проекта.

7 КЛАСС (68 ч)

Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ (3 ч)

Основные теоретические сведения

Ручной труд и его средства. Технологические машины как основные средства труда современного производства. Продукт труда и контроль качества производства.

Метод разработки новых идей в проектной деятельности. Проектная документация. Методы дизайнерской деятельности в процессе проектирования продуктов труда

Раздел 2. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (14 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Первая помощь при пищевых отравлениях.

Лабораторно-практическая работа

№1. Определение содержания нитратов в продуктах.

Изделия из теста (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

№1. Приготовление песочного печенья

№2. Приготовление изделий из слоёного теста

№3. Приготовление изделий из пирожкового теста

Сладкие блюда и десерт (4 ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека.

Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

№4. Приготовление киселя

№5. Приготовление шарлотки

Заготовка продуктов (1 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Тестовая работа №1 по разделу 2 (1 ч)

**Раздел 3. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ
ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)**

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Лабораторно-практическая работа

№2. Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

№6. Выстёгивание образца с утепляющей подкладкой.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

№7. Построение чертежа основы плечевого изделия в масштабе 1:4.

№8. Построение чертежа основы плечевого изделия по своим меркам.

№9. Разработка модели швейного изделия.

№10. Построение чертежа воротника и рукавов блузки.

Технология изготовления плечевого изделия (13 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

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

Практические работы

№11. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой.

№12. Обработка деталей кроя блузки.

№13. Скалывание и сметывание деталей кроя.

№14. Проведение примерки, исправление дефектов.

№15. Подготовка обтачки горловины.

№16. Обработка горловины блузки.

№17. Обработка низа рукавов блузки.

№18. Обработка низа блузки.

№19. Обработка боковых швов блузки.

№20. Технология обработки застёжки плечевого изделия.

№21. Декоративная отделка сорочки

№22. Оценка качества готового изделия

Примерный перечень изделий: ночная сорочка, блузка, платье, халат.

Тестовая работа №2 по разделу 3 (1 ч)

Раздел 4. ТЕХНОЛОГИИ ХУДОЖЕСТВЕННО-ПРИКЛАДНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

№23. Отработка вязания столбиков.

№24. Изготовление образца круглого полотна.

№25. Изготовление образца квадратного полотна.

№26. Плетение основных узлов.

Раздел 5. СОВРЕМЕННЫЕ И ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Основные виды культуры производства. Общая культура. Культура производства. Технологическая культура. Культура труда.

Материальная и духовная культура. Показатели технологической культуры являются характеристики и показатели применяемых технологий, технических средств, качества продуктов труда, экологичность производства.

Технологическая культура как показатель качества и эффективности современного производства

Основные компоненты культуры труда на производстве. Культура труда. Соблюдением всеми трудовой дисциплины, выполнением без отклонений требований технологий, рациональной научной организацией труда, партнёрскими отношениями между участниками совместного труда. Трудовая дисциплина. Технологический режим. Технологическая документация. Договорная дисциплина.

Информация: источники и каналы ее получения Наблюдение как метод получения информации. Значение опыта и эксперимента для получения информации. Методы социологических исследований. Анкетирование. Назначение социологических исследований

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Правила пользования бытовой техникой.

Раздел 7. ОСНОВЫ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ И РОБОТОТЕХНИКИ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Магнитное и электрическое поле как источник энергии. Электрический ток, его получение и применение. Электромагнитное поле, его значение и

применение. Двигатели и их основные виды. Ветер, вода и пар как основа двигателей. Основные виды тепловых двигателей.

Электродвигатель как самый перспективный двигатель XIX века.

Практические работы

№27. Разборка и сборка бытовых электронагревательных приборов.

№28. Сборка электрической цепи, содержащей светодиод.

Раздел 8. ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ, ПРОЕКТНОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (6 ч)

Практические работы

№29. Творческий проект. Подготовительный этап.

№30. Технологический этап.

№31. Изготовление изделия.

№32. Контрольный этап.

№33. Подготовка тезисов выступления.

№34. Представление и защита проекта.

Примерные темы проектов

1. Оформление интерьера декоративными растениями.

2. Изготовление ажурного воротника.

3. Изготовление плечевого изделия.

4. Электронная презентация портфолио в программе Microsoft Office PowerPoint, защита годового творческого проекта.

8 КЛАСС (68 ч)

Раздел 1. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (14 ч)

Физиология питания (3 ч)

Основные теоретические сведения

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи.

Практическая работа

№1. Расчёт калорийности блюд.

Блюда из птицы (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

№2. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.

Блюда национальной кухни (2 ч)

Основные теоретические сведения

Национальная кухня России, Украины, Кавказа на примере первых блюд. Классификация супов. Особенности их приготовления. Технология приготовления бульона.

Практическая работа

№3. Приготовление первого блюда.

Сервировка стола (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

№4. Сервировка стола к обеду.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практическая работа

№5. Приготовление плодово-ягодных консервов.

Упаковка пищевых продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практическая работа

№6. Чтение информации на этикетке упаковочного товара.

Тестовая работа №1 по разделу 1 (1 ч)

Раздел 2. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (9 ч)

Основные теоретические сведения

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа основы одношовного рукава. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

№7. Снятие мерок и запись результатов измерений.

№8. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом 1:4. Спинка.

№9. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом 1:4. Полочка.

№10. Построение чертежа основы одношовного рукава 1:4.

№11. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.

№12. Моделирование втачного одношовного рукава.

№13. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

№14. Моделирование изделия выбранного фасона.

Технология изготовления плечевого изделия (18 ч)

Основные теоретические сведения

Обработка плечевых и боковых швов, вытачек, кокеток, складок, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

№15. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.

№16. Раскладка выкройки на ткани.

№17. Раскрой изделия и подготовка деталей кроя.

№18. Подготовка блузки к примерке.

№19. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

№20. Пошив изделия. Дублирование деталей.

№21. Обработка вытачек.

№22. Обработка рукавов.

№23. Обработка воротника.

№24. Подготовка подборта.

№25. Стачивание плечевых и боковых срезов блузки.

№26. Соединение подборта с полочкой.

№27. Втачивание воротника.

№28. Втачивание рукава.

№29. Обработка низа изделия.

№30. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тестовая работа №2 по разделу 2 (1 ч)

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИИ ХУДОЖЕСТВЕННО-ПРИКЛАДНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ (10 ч)

Основные теоретические сведения

Валяние. История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.

Практические работы

№31. Изготовление сувенира.

№32. Изготовление аксессуара из цветов.

№33. Оформление шарфа в технике фелтинга.

№34. Оформление швейного изделия в технике фелтинга.

№35. Изготовление декоративного панно «Снегири».

№36. Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

Раздел 4. СОВРЕМЕННЫЕ И ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды социальных технологий. Социальных услуги. Реклама, современные профессии в сфере рекламы. Средства распространения рекламы, виды государственных социальных услуг гражданам России, современные социальные структуры. Профессии в рекламном деле.

Понятия «интернет-среда», «интернет-технологии».

Практические работы

№37. «Виды социальных услуг для детей».

№38. «Средства распространения рекламы».

Раздел 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И АВТОМАТИКА (4 ч)

Основные теоретические сведения

Производство, передача и потребление электрической энергии. Переменный и постоянный токи. Электрические двигатели. Измерительные приборы. Неразветвлённые и разветвлённые цепи. Электромагнитное реле. Тенденции развития электротехники и электроэнергетики

Раздел 6. РОБОТОТЕХНИКА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Протокол связи — настоящее и будущее. Классификация роботизированных устройств. Возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций. Роботизированные устройства с точки зрения единства программных и аппаратных средств.

Раздел 7. ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ, ПРОЕКТНОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8 ч)

Практические работы

№ 39. Творческий проект. Подготовительный этап.

№ 40. Технологический этап.

№ 41. Изготовление изделия.

№ 42. Изготовление изделия.

№ 43. Изготовление изделия.

№ 44. Контрольный этап.

№ 45. Подготовка тезисов выступления.

№ 46. Представление и защита проекта.

Примерные темы проектов

1. Я модельер.

2. Эмблема школьной спортивной команды.

3. Изготовление сувенира в технике валяния.

4. Определение темперамента для будущей профессии.

9 КЛАСС (34 ч)

Раздел 1. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (6 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Физиология питания. Пищевые добавки. Вредное влияние курения и

алкоголя на организм человека.

Блюда из мяса (2 ч)

Основные теоретические сведения

Мясная промышленность. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных. Виды кулинарной обработки мяса.

Производство колбас.

Практическая работа

№1. Приготовление блюда из мяса.

Сервировка стола (2 ч)

Основные теоретические сведения

Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практическая работа

№2. Сервировка стола салфетками.

Раздел 2. ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон. Свойства тканей из высокотехнологичных волокон. Классифицировать волокна по назначению. Новые перспективные виды волокон, сферы применения текстиля.

Раздел 3. СОВРЕМЕННЫЕ И ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии. Перспективы развития современных медицинских технологий, применения информационных и телекоммуникационных технологий, лазерных и нанотехнологий, биотехнологий в современных медицинских технологиях, применения и направления развития лазерных технологий, лазерной обработки материалов.

Раздел 4. СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА И ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА (4 ч)

Основные теоретические сведения

Потребность, спрос, товар, обмен, деньги, рынок. Маркетинг, оптовые и розничные продажи, реклама, опросники, исследование рынка. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практическая работа

№3. Составление бизнес-плана семейной фирмы.

Раздел 5. ПРОФОРИЕНТАЦИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Разделение труда на производстве. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Знакомство с технологической культурой современного производства. Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг.

Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.

Практические работы

№ 4. Интервью при устройстве на работу. Определение темперамента.

№ 5. Составление жизненного и профессионального планов.

Раздел 6. РОБОТОТЕХНИКА (7 ч)

Основные теоретические сведения

Что такое MAC-адрес. Управление роботом. Управление работой контроллера. Платформа Arduino UNO. Управление светодиодом. О контроллере R-5, Arduino Nano и о драйверах. Плата контроллера R-5, Arduino Nano. Управляем моторами. Знакомство с 3D-технологиями.

Тестовая работа за курс 9 класса (1 ч)

Раздел 7. ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ, ПРОЕКТНОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (7 ч)

Практические работы

№ 6. Творческий проект. Подготовительный этап.

№ 7. Технологический этап.

№ 8. Изготовление изделия.

№ 9. Контрольный этап.

№ 10. Подготовка тезисов выступления.

№ 11. Представление и защита проекта.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5-9 классы (306 ч)

№ п/п	Разделы	Количество часов				
		5	6	7	8	9
1	Введение в технологию	2	2	3		
2	Техника и техническое творчество	3	3			
3	Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	2				
4	Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов		2			
5	Технологии получения пищевых продуктов	14	14	14	14	6
6	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	24	19	26	28	2
7	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	4	6	8	
8	Технология ведения дома	3	4	3		
9	Современные и перспективные технологии	4	4	4	4	2
10	Основы электротехники и робототехники	4	9	6		
11	Электротехника и автоматика				4	
12	Семейная экономика и основы предпринимательства					4
13	Профориентация и профессиональное самоопределение					6
14	Робототехника				2	7
15	Контрольная работа за курс 9 класса					1
16	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	6	6	8	6
	Всего часов	68	68	68	68	34

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс (68 часов)

№ раздела	Содержание программы	Количество занятий				
		всего	Т.	П.р.	Л.-П.р.	Т.р.
1	Введение в технологию	2	2			
2	Техника и техническое творчество	3	2	1		
3	Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов	2	2			

4	Технологии получения пищевых продуктов	14	7	4	2	1
5	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	24	7	16		1
6	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	3	3		
7	Технология ведения дома	3	2	1		
8	Современные и перспективные технологии	4	4			
9	Основы электротехники и робототехники	4	4			
10	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6		6		
	Всего часов	68	33	31	2	2

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Введение в технологию		4
1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	1
2	Проектная деятельность и проектная культура. Основы графической грамоты.	1
Раздел 2. Техника и техническое творчество		3
3	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях.	1
4	Техническое конструирование и моделирование.	1
5	П.р. №1-2. «Изготовление воздушного змея «Ворон».	1
Раздел 3. Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов		2
6	Столярно-механическая мастерская.	1
7	Характеристика дерева и древесины.	1
Раздел 4. Технология получения пищевых продуктов		14
8	Кухонная и столовая посуда.	1
9	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1
10	Сервировка стола к завтраку. Этикет.	1
11	Физиология питания.	1
12	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых	1
13	продуктах.	1
14	Блюда из яиц. Л.-П.р. №1. «Определение доброкачественности	1
15	яиц».	1
16	П.р. №3. «Приготовление блюда из яиц».	1
17	Бутерброды, горячие напитки.	1
18	П.р. №4. «Приготовление бутербродов».	1
19	Овощи в питании человека. Л.-П.р. №2. «Определение качества	1
20	овощей».	1

21	П.р. №5. «Приготовление блюд из сырых овощей». П.р. №6. «Приготовление блюд из варёных овощей». Заготовка продуктов из свежих овощей, фруктов, ягод. К.р. №1. по разделу 4 «Технологии получения пищевых продуктов».	1
Раздел 5. Технология получения и преобразования текстильных материалов		23
22	Натуральные волокна растительного происхождения.	1
23	П.р. №7. «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных	1
24	и льняных тканей.	1
25	Общее понятие о пряже и процессе прядения.	1
26	П.р. №8. «Определение в ткани направления нитей основы и	1
27	утка».	1
28	Ручные работы.	1
29	П.р. №9. «Выполнение ручных строчек прямыми стежками».	1
30	Бытовая универсальная швейная машина.	1
31	П.р. №10. «Подготовка швейной машины к работе. Заправка	1
32	верхней и нижней нитей».	1
33	П.р. №11. «Формирование навыка выполнения ровной строчки».	1
34	Устройство, подбор и установка машинной иглы.	1
35	Конструирование фартука. Снятие мерок.	1
36	П.р. №12. «Построение чертежа фартука в масштабе 1:4».	1
37	П.р. №13. «Построение чертежа фартука по своим меркам».	1
38	П.р. №14. «Моделирование фартука».	1
39	Конструкция машинных швов.	1
40	П.р. №15. «Выполнение образцов машинных швов».	1
41	П.р. №16. «Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука».	1
42	П.р. №17. «Обработка накладных карманов».	1
43	П.р. №18. «Обработка нижней части фартука».	1
44	П.р. №19. «Соединение карманов с нижней частью фартука».	1
45	П.р. №20. «Обработка бретелей, нагрудника».	1
	П.р. №21. «Обработка пояса. Сборка изделия».	
	П.р. №22. Оценка качества готового изделия».	
	К.р. №2 по разделу 5 «Технологии получения и преобразования текстильных материалов».	
Раздел 6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов		6
46	Вышивка.	1
47	Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов.	1
48	П.р. №23. «Выполнение вышивки простыми швами».	1
49	П.р. №24. «Выполнение обработки краёв изделия».	1
50	Виды росписи по ткани.	1
51	П.р. №25. «Изготовление салфетки в технике узелкового батика».	1
Раздел 7. Технология ведения дома		3
52	Интерьер кухни, столовой.	1
53	Оборудование кухни.	1
54	П.р. №26. «Планирование интерьера кухни».	1
Раздел 8. Современные и перспективные технологии		4
55	Промышленные технологии.	1
56	Производственные технологии.	1

57	Технологии машиностроения.	1
58	Технологии получения материалов с заданными свойствами.	1
Раздел 9. Основы электротехники и робототехники		4
59	Источники и потребители электрической энергии.	1
60	Электрическая цепь.	1
61	Роботы. Понятие о принципах работы роботов.	1
62	Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.	1
Раздел 10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности		6
63	П.р. №27. Творческий проект. Подготовительный этап.	1
64	П.р. №28. Технологический этап.	1
65	П.р. №29. Изготовление изделия.	1
66	П.р. №30. Контрольный этап.	1
67	П.р. №31. Подготовка тезисов выступления.	1
68	П.р. №32. Представление и защита проекта.	1

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 6 класс (68 часов)

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Введение в технологию		5
1	Практическое задание и творческий проект.	1
2	Последовательность реализации творческого проекта. Основы графической грамоты. Входной мониторинг.	1
Раздел 2. Техника и техническое творчество		3
6	Технологические машины.	1
7	Основы начального технического моделирования.	1
8	П.р. №2. «Изготовление стилизованных моделей летательных аппаратов из картона».	1
Раздел 3. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов		2
9	Металлы и способы их обработки.	1
10	Л.-П.р. №1. «Знакомство с различными видами металлов».	1
Раздел 4. Технологии получения пищевых продуктов		14
11	Минеральные соли и микроэлементы.	1
12	П.р. №3. «Роль минеральных веществ в жизнедеятельности человеческого организма».	1
13	Молоко. Кисломолочные продукты.	1
14	П.р. №4. «Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов».	1
15	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
16	П.р. №5. «Приготовление гарнира из макаронных изделий».	1
17	Рыба. Л.-П.р. №2. «Определение свежести рыбы».	1
18	Способы тепловой обработки рыбы.	1
19	П.р. №6. «Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря».	1
20	Сервировка стола. Этикет.	1
21	Приготовление обеда в походных условиях.	1
22		1
23		1
24		1

	П.р. №7. «Расчет количества и состава продуктов для похода». Квашение и консервирование овощей. К.р. №1 по разделу 4. «Технологии получения пищевых продуктов».	
Раздел 5. Технологии получения и преобразования текстильных материалов		19
25	Натуральные волокна животного происхождения.	1
26	П.р. №8. «Исследование свойств тканей из натуральных волокон».	1
27	История швейной машины.	1
28	П.р. №9. «Регулировка качества машинной строчки».	1
29	Из истории одежды.	1
30	П.р. №10. «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4».	1
31	П.р. №11. «Моделирование юбки».	1
32	П.р. №12. «Построение чертежа юбки по своим меркам».	1
33	П.р. №13. «Моделирование своей юбки».	1
34	П.р. №14. «Раскладка выкройки и раскрой ткани».	1
35	П.р. №15. «Скалывание и смётывание деталей кроя».	1
36	П.р. №16. «Проведение первой примерки, исправление дефектов».	1
37	П.р. №17. «Стачивание вытачек, складок».	1
38	П.р. №18. «Стачивание деталей юбки и обработка срезов».	1
39	П.р. №19. «Обработка застёжки».	1
40	П.р. №20. «Обработка верхнего среза юбки».	1
41	П.р. №21. «Обработка нижнего среза юбки».	1
42	П.р. №22. «Декоративная отделка юбки. Оценка качества готового	1
43	изделия». К.р. №2 по разделу 5 «Технологии получения и преобразования текстильных материалов».	1
Раздел 6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов		4
44	Лоскутное шитье.	1
45	П.р. №23. «Составление схем для лоскутного шитья».	1
46	Свободная роспись ткани.	1
47	Вышивка бисером и блестками.	1
Раздел 7. Технология ведения дома		4
48	Интерьер комнаты школьника.	1
49	Технология «Умный дом».	1
50	Уход за одеждой и обувью.	1
51	П.р. №24. «Выполнение ремонта одежды накладной заплатой».	1
Раздел 8. Современные технологии и перспективы их развития		4
52	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.	1
53	Экологически чистое производство.	1
54	Технологии сельского хозяйства. Растениеводство.	1
55	Животноводство.	1
Раздел 9. Основы электротехники и робототехники		9
56	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	1
57	Виды приводов и электроарматуры.	1
58	П.р. №25. «Оконцовывание, сращивание, ответвление проводов».	1
59	Устройство квартирной электропроводки.	1
60	П.р. №26. «Монтаж учебной схемы однолампового осветителя».	1
61	Получение и применение тепловой энергии.	1

62	Функциональное разнообразие роботов.	1
63	Программирование роботов.	1
64	П.р. №27. «Запись алгоритма с помощью блок-схемы».	1
Раздел 10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности		6
65	П.р. №28. Творческий проект. Подготовительный этап.	1
66	П.р. №29. Технологический этап.	1
67	П.р. №30. Изготовление изделия.	1
68	П.р. №31. Контрольный этап.	1
69	П.р. №32. Подготовка тезисов выступления.	1
70	П.р. №33. Представление и защита проекта.	1

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
7 класс (68 часов)

№ раздела	Содержание программы	Количество занятий				Т.р.
		всего	Т.	П.р.	Л.-П.р.	
1	Введение в технологию	3	2			1
2	Технологии получения пищевых продуктов	14	7	5	1	1
3	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	26	7	17	1	1
4	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	2	4		
5	Современные и перспективные технологии	4	4			
6	Технология ведения дома	3	3			
7	Основы электротехники и робототехники	6	4	2		
8	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6		6		
	Всего часов	68	31	34	2	3

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Введение в технологию		5
1	Ручной труд и его средства.	1
2	Технологические машины как основные средства труда	1
3	современного производства. Метод разработки новых идей в проектной деятельности. Проектная документация. Входной мониторинг.	1
Раздел 2. Технологии получения пищевых продуктов		14
5	Понятие о микроорганизмах.	1

6	Л.-П.р. №1. «Определение содержания нитратов в продуктах».	1
7	Виды теста.	1
8	Приготовление бездрожжевого теста.	1
9	П.р. №1. «Приготовление песочного печенья».	1
10	Приготовление дрожжевого теста.	1
11	П.р. №2. «Приготовление изделий из слоёного теста».	1
12	П.р. №3. «Приготовление изделий из пирожкового теста».	1
13	Приготовление холодных десертов.	1
14	П.р. №4. «Приготовление киселя».	1
15	Приготовление горячих сладких блюд.	1
16	П.р. №5. «Приготовление шарлотки».	1
17	Консервирование плодов и ягод.	1
	К.р. №1 по разделу 2 «Технологии получения пищевых продуктов».	1
Раздел 3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов		26
18	Химические волокна и их свойства.	1
19	Л.-П.р. №2. «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1
20	Приспособления малой механизации.	1
21	П.р. №6. «Выстёгивание образца с утепляющей подкладкой».	1
22	Стиль в одежде.	1
23	П.р. №7. «Построение чертежа основы плечевого изделия в масштабе 1:4».	1
24	П.р. №8. «Построение чертежа основы плечевого изделия по своим меркам».	1
25	Моделирование плечевого изделия.	1
26	П.р. №9. «Разработка модели швейного изделия».	1
27	Виды воротников.	1
28	Виды рукавов.	1
29	П.р. №10. «Построение чертежа воротника и рукавов блузки».	1
30	Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом.	1
31	П.р. №11. «Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой».	1
32	П.р. №12. «Обработка деталей кроя блузки».	1
33	П.р. №13. «Скалывание и смётывание деталей кроя».	1
34	П.р. №14. «Проведение примерки, исправление дефектов».	1
35	П.р. №15. «Подготовка обтачки горловины».	1
36	П.р. №16. «Обработка горловины блузки».	1
37	П.р. №17. «Обработка низа рукавов блузки».	1
38	П.р. №18. «Обработка низа блузки».	1
39	П.р. №19. «Обработка боковых швов блузки».	1
40	П.р. №20. «Технология обработки застёжки плечевого изделия».	1
41	П.р. №21. «Декоративная отделка сорочки».	
42	П.р. №22. «Оценка качества готового изделия».	
	К. р. №2 по разделу 3 «Технологии получения и преобразования текстильных материалов».	
Раздел 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов		6

44	Вязание крючком.	1
45	П.р. №23. «Отработка вязания столбиков».	1
46	П.р. №24. «Изготовление образца круглого полотна».	1
47	П.р. №25. «Изготовление образца квадратного полотна».	1
48	Макраме.	1
49	П.р. №26. «Плетение основных узлов».	1
Раздел 5. Современные и перспективные технологии		4
50	Информационные технологии.	1
51	Строительные технологии.	1
52	Транспортные технологии.	1
53	Разработка макета дома из бросовых материалов.	1
Раздел 6. Технология ведения дома		3
54	Принципы и средства создания интерьера дома.	1
55	Технологии ремонта жилых помещений.	1
56	Оформление интерьера комнатными растениями.	1
Раздел 7. Основы электротехники и робототехники		6
57	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	1
58	П.р. №27. «Разборка и сборка бытовых электронагревательных	1
59	приборов».	1
60	Электрические устройства с элементами автоматики.	1
61	Электрические цепи со светодиодом.	1
62	П.р. №28. «Сборка электрической цепи, содержащей светодиод».	1
	Датчики света и темноты.	
Раздел 8. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности		6
63	П.р. №29. Творческий проект. Подготовительный этап.	1
64	П.р. №30. Технологический этап.	1
65	П.р. №31. Изготовление изделия.	1
66	П.р. №32. Контрольный этап.	1
67	П.р. №33. Подготовка тезисов выступления.	1
68	П.р. №34. Представление и защита проекта.	1

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
8 класс (68 часов)**

№ раздела	Содержание программы	Количество занятий			
		всего	Т.	П.р.	Т.р.
1	Технологии получения пищевых продуктов	14	6	6	2
2	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	28	3	24	1
3	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	8	4	4	
4	Современные и перспективные технологии	4	2	2	
5	Электротехника и автоматика	4	4		
6	Робототехника	2	2		
7	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8		8	
	Всего часов	68	21	44	3

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Технологии получения пищевых продуктов		14
1	Физиология питания.	1
2	П.р. №1. Расчёт калорийности блюд.	1
3	Входной мониторинг.	1
4	Блюда из птицы.	1
5	П.р. №2. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.	1
6	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1
7	П.р. №3. Приготовление первого блюда.	1
8	Сервировка стола. Правила этикета.	1
9	П.р. №4. Сервировка стола к обеду.	1
10	Заготовка продуктов.	1
11	П.р. №5. Приготовление плодово-ягодных консервов.	1
12,13,14	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
	П.р. №6. Чтение информации на этикетке упаковочного товара.	1
	К.р. №1 по разделу 1 «Технологии получения пищевых продуктов».	1
Раздел 2. Технологии получения и преобразования текстильных материалов		28
15-16	История костюма.	1
17	Виды рукавов, воротников.	1
18	П.р. №7. Снятие мерок и запись результатов измерений.	1
19	П.р. №8. Построение чертежа основы плечевого изделия с	1
20	втачным рукавом 1:4. Спинка.	1
21	П.р. №9. Построение чертежа основы плечевого изделия с	1
22	втачным рукавом 1:4. Полочка.	1
23	П.р. №10. Построение чертежа основы одношовного рукава	1
24	1:4.	1
25	П.р. №11. Моделирование плечевого изделия с втачным	1
26	рукавом.	1
27	П.р. №12. Моделирование втачного одношовного рукава.	1
28	П.р. №13. Построение основы чертежа в натуральную	1
29-30	величину или копирование чертежа готовой выкройки из	1
31	журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.	1
32	П.р. №14. Моделирование изделия выбранного фасона.	1
33	П.р. №15. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.	1
34	Технология изготовления блузки с втачным рукавом.	1
35	П.р. №16. Раскладка выкройки на ткани.	1
36	П.р. №17. Раскрой изделия и подготовка деталей кроя.	1
37	П.р. №18. Подготовка блузки к примерке.	1
38	П.р. №19. Проведение примерки, выявление и исправление	1
39	дефектов.	1
40	П.р. №20. Пошив изделия. Дублирование деталей.	1
41	П.р. №21. Обработка вытачек.	1
42	П.р. №22. Обработка рукавов.	1
	П.р. №23. Обработка воротника.	1
	П.р. №24. Подготовка подборта.	1

	<p>П.р. №25. Стачивание плечевых и боковых срезов блузки.</p> <p>П.р. №26. Соединение подборта с полочкой.</p> <p>П.р. №27. Втачивание воротника.</p> <p>П.р. №28. Втачивание рукава.</p> <p>П.р. №29. Обработка низа изделия.</p> <p>П.р. №30. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>К.р. №2 по разделу 2 «Технологии получения и преобразования текстильных материалов».</p>	
Раздел 3. Технологии художественно-прикладной обработки материалов		8
43	История валяния шерсти.	1
44	Мокрое валяние.	1
45	П.р. №31. Изготовление сувенира.	1
46	П.р. №32. Изготовление аксессуара из цветов.	1
47	Фелтинг.	1
48	П.р. №33. Оформление шарфа в технике фелтинга.	1
49	П.р. №34. Оформление швейного изделия в технике фелтинга.	1
50	Оформление интерьера детской комнаты.	1
	П.р. №35. Изготовление декоративного панно «Снегири» (индивидуальный проект).	
	П.р. №36. Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка» (индивидуальный проект).	
Раздел 4. Современные и перспективные технологии		4
51	Социальные технологии.	1
52	П.р. №37. «Виды социальных услуг для детей».	1
53	Реклама.	1
54	П.р. №38. «Средства распространения рекламы».	1
Раздел 5. Электротехника и автоматика		4
55-56	Производство, передача и потребление электрической энергии.	1
57		1
58	Переменный и постоянный ток.	1
	Электрические двигатели.	1
	Измерительные приборы.	
Раздел 6. Робототехника		2
59-60	Протокол связи — настоящее и будущее.	1
	Современные цифровые устройства в познавательной и практической деятельности.	1
Раздел 7. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности		8
61-62	П.р. №39. Творческий проект. Подготовительный этап.	1
63	П.р. №40. Технологический этап.	1
64	П.р. №41. Изготовление изделия.	1
65	П.р. №42. Изготовление изделия.	1
66	П.р. №43. Изготовление изделия.	1
67	П.р. №44. Контрольный этап.	1
68	П.р. №45. Подготовка тезисов выступления.	1
	П.р. №46. Представление и защита проекта.	1

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

9 класс (34 часа)

№ раздела	Содержание программы	Количество занятий			
		всего	Т.	П.р.	Т.р.
1	Технологии получения пищевых продуктов	6	3	2	1
2	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	2	2		
3	Современные и перспективные технологии	2	2		
4	Семейная экономика и основы предпринимательства	4	3	1	
5	Профорентация и профессиональное самоопределение	6	4	2	
6	Робототехника	7	7		
	Контрольная работа за курс 9 класса	1			1
7	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6		6	
	Всего часов	34	21	11	2

№	Тема урока	Кол-во часов
Раздел 1. Технологии получения пищевых продуктов		6
1	Физиология питания. Пищевые добавки.	1
2	Блюда из мяса.	1
3	П. р. №1. Приготовление блюда из мяса.	1
4	Сервировка стола.	1
5	П. р. №2. Сервировка стола салфетками.	1
6	Входной мониторинг.	1
Раздел 2. Технологии получения и преобразования текстильных материалов		2
7	Высокотехнологичные волокна.	1
8	Новые перспективные виды волокон, сферы применения текстиля.	1
Раздел 3. Современные и перспективные технологии		2
9	Лазерные и нанотехнологии.	1
10	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1
Раздел 4. Семейная экономика и основы предпринимательства		4
11	Семейная экономика.	1
12,13,14	Бюджет семьи.	1
	Основы предпринимательства.	1
	П.р. №3. Составление бизнес-плана семейной фирмы.	1
Раздел 5. Профорентация и профессиональное самоопределение		6
15,16,17	Основы выбора профессии.	1
18-19	Классификация профессий.	1
20	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1
	П.р. № 4. Интервью при устройстве на работу. Определение темперамента.	1

	Профессиональная пригодность. П.р. № 5. Составление жизненного и профессионального планов.	1
Раздел 6. Робототехника		7
21	Что такое MAC-адрес.	1
22-23	Управление роботом.	1
24	Управление работой контроллера.	1
25	Платформа Arduino UNO. Управление светодиодом.	1
26	О контроллере R-5, Arduino Nano и о драйверах.	1
27	Плата контроллера R-5, Arduino Nano. Управляем моторами. Знакомство с 3D-технологиями.	1 1
28	Тестовая работа за курс 9 класса	1
Раздел 7. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности		6
29-30	П.р. № 6. Творческий проект. Подготовительный этап.	1
31	П.р. № 7. Технологический этап.	1
32	П.р. № 8. Изготовление изделия.	1
33	П.р. № 9. Контрольный этап.	1
34	П.р. № 10. Подготовка тезисов выступления. П.р. № 11. Представление и защита проекта.	1 1

В тематическом планировании использованы следующие сокращения:

Т. – теоретическое занятие.

П.р. – практическая работа, рассчитанная на весь урок.

Л.-П.р. – лабораторно-практическая работа, рассчитанная на весь урок.

Т.р. – тестовая работа.