

**Рабочая учебная программа
по предмету
«Технология»
(обслуживающий труд)
5 - 8 класс**

(Вариант 7.1.)

Составитель: Беспалова Вера Ивановна
учитель обслуживающего труда
первой квалификационной категории

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена для учащихся 5-9 классов с задержкой психического развития (далее ЗПР) на основе и с учетом следующих документов и материалов:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897) в действующей редакции;
- АООП ООО (Вариант 7.1.) МБОУ «СОШ № 45» г. Кургана.
- Авторской программы 5–8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2015. Реализация данной рабочей программы предусмотрена с использованием учебников:
- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана – Граф, 2014.
- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана – Граф, 2014.
- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана – Граф, 2014.
- Симоненко В.Д. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / В.Д. Симоненко, А.А. Электров, Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.Н. Богатырев. – М.: Вентана – Граф, 2016.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической и культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Учебный предмет «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Данный предмет является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Технология формирует проектно-технологическое мышление, которое развивается только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Данная программа обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление учащимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В соответствии с целью рабочей программы выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

Первый блок (Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития) включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

Второй блок (Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся) содержания позволяет обучающимся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Третий блок (Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения) содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Основную часть содержания данной рабочей программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Программа построена таким образом, что объяснение учителя в той или иной форме составляет не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.

Обучение технологии предполагает широкое использование **межпредметных связей**. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Основные формы и методы организации учебной деятельности учащихся

Формы	Методы и технологии
Урок - мастерская	Метод проектов
Урок - исследование	Проблемно - поисковый
Урок - лекция	Эвристический
Урок - практика	Технологии развития критического мышления
Урок - презентация	Технологии исследовательской деятельности
Урок - беседа	Учебно-практическая деятельность
Урок - игра	Технология дифференциации и индивидуализации
	Самостоятельная деятельность

Для практических и проектных работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему для учащихся, который обеспечит охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также общественную или личную ценность этого объекта. В ходе реализации предметного содержания по технологии осуществляется текущий и итоговый контроль в следующих видах и формах:

Виды контроля	Формы контроля
Текущий	Тесты Лабораторные работы Терминологические диктанты Проверочные работы Зачетные работы Выполнение поузловой операции Выполнение изделия
Итоговый	Выполнение изделия Защита творческого проекта

Описание места учебного предмета в учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 272 ч. предметной области «Технология». В том числе: в 5-7 классах — 68 ч. из расчёта 2 ч в неделю, совмещенных уроков; в 8 классах – 34 ч. из расчета 1 ч. в неделю.

Годы 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	1	34	34

Годы обучения	Количество часов за год
5 класс	8
6 класс	8
7 класс	10

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования отражают:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Метапредметные результаты Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

Межпредметные понятия

Условием формирования межпредметных понятий, таких как «система», «факт», «закономерность», «феномен», «анализ», «синтез» «функция», «материал», «процесс», является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как в средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создания образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усовершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и/или дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности. В процессе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные задаче средства, принимать решения, в том числе в ситуациях неопределенности. Они получат возможность развить способности к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, анализу результатов поиска и выбору наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии с ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

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

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

- определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
- идентифицировать препятствия, возникающие при достижении собственных запланированных образовательных результатов;
- выдвигать версии преодоления препятствий, формулировать гипотезы, в отдельных случаях — прогнозировать конечный результат;
- ставить цель и формулировать задачи собственной образовательной деятельности с учетом выявленных затруднений и существующих возможностей;
- обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.

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

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

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

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
- определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками результата и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик результата;
- соотносить свои действия с целью обучения.

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

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

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного

выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах ее успешности/эффективности или неуспешности/неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;
- принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

Познавательные УУД

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

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак или отличие двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство или различия;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- различать/выделять явление из общего ряда других явлений;
- выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения наблюдаемых явлений или событий;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
- выявлять и называть причины события, явления, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

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

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) с точки зрения решения проблемной ситуации, достижения поставленной цели и/или на основе заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, меняя его модальность (выражение отношения к содержанию текста, целевую установку речи), интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный);

- критически оценивать содержание и форму текста.
9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:
- определять свое отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;
 - анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
 - проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;
 - прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;
 - распространять экологические знания и участвовать в практических мероприятиях по защите окружающей среды.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, справочников, открытых источников информации и электронных поисковых систем. Обучающийся сможет:
- определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;
 - осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;
 - формировать множественную выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
 - соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД

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

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

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

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать и использовать речевые средства;
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
- использовать средства логической связи для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей;
- оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее — ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать для передачи своих мыслей естественные и формальные языки в соответствии с условиями коммуникации;
- оперировать данными при решении задачи;
- выбирать адекватные задаче инструменты и использовать компьютерные технологии для решения

учебных задач, в том числе для: вычисления, написания писем, сочинений, докладов, рефератов, создания презентаций и др.;

- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать цифровые ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называет и характеризует актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называет и характеризует перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объясняет 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;
- получил опыт мониторинга 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:

- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивает условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозирует 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 оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализирует возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации 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;
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации 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;

- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации 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;
- получил и проанализировал опыт конструирования конкретных механизмов, 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:

- характеризует группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
 - характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
 - разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
 - характеризует группы предприятий региона проживания,
 - характеризует организации профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
 - анализирует свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
 - анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
 - анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
 - получил 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,
 - получил 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс (68 ч.)

БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (28 ч.)

1.1. Потребности и технологии. Потребности (2 ч.)

Основные теоретические сведения: введение в предмет технология. Инструктаж по ТБ и ОТ. Ознакомление с процессами интенсивного технического прогресса (внедрение компьютерных технологий во все сферы общественной жизнедеятельности людей) и мощного потока информации (содержание и актуальность научных знаний быстро изменяющихся в связи с новыми потребностями развивающегося общества). Что такое человеческая потребность? Необходимость развития технологий для человека. Использование различных технологий в разных видах деятельности.

Практическая работа № 1: составить таблицу «Потребности современного человека».

1.2. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий (2 ч.)

Основные теоретические сведения: распределение потребностей по их необходимости для человека. Основные индивидуальные виды потребностей человека. Основные потребности для общественности. Главные общественные потребности. Отличие общественных потребностей от индивидуальных. Биологические, информационные потребности. Мотив и мотивация. Естественные потребности человека. Потребности домохозяйств, предприятий и государства как особых субъектов экономики.

Практическая работа № 2: составить таблицу «Индивидуальные и общественные потребности».

1.3. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности (2 ч.)

Основные теоретические сведения: виды рекламы. Использование рекламы в современном обществе. Маркетинговая сущность рекламы, формулирование рекламной стратегии. Классификация рекламных кампаний. Определение целей их деятельности. Проблемы маркетинговой оценки эффективности в сфере рекламы. Обоснование комплексной программы рекламных мероприятий. Способы воздействия на потребителя до и после совершения покупки.

Практическая работа № 3: разработать и защитить проект «Реклама продукции».

1.4. Понятие технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду (2 ч.)

Основные теоретические сведения: классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Стадии процесса осуществления научно-технических нововведений. Влияние науки и техники на жизнь общества. Природопользование. Основы рационального природопользования.

Практическая работа № 4: составить таблицу «Источники развития технологий».

1.5. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: международные экономические отношения. Торговые связи. Производительность труда. Затраты на производство продукции. Динамика трудовых затрат. Закономерности технологического развития. Структура и организация технологических процессов. Природные, трудовые, материальные, финансовые группы ресурсов.

Факторы производства (земля, капитал, труд, предпринимательская способность).

Переплетение, мобильность и взаимозаменяемость ресурсов.

Практическая работа № 5: составить глоссарий по теме «Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат».

1.6. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства (2 ч.)

Основные теоретические сведения: понятие производственных возможностей. Альтернативная стоимость. Тенденция современного развития – технологизация. Необходимость поиска новых форм функционирования теоретического знания и новых способов применения в тех сферах деятельности, которые становятся наиболее значимыми для жизни общества. Побочные эффекты реализации технологического процесса.

Практическая работа № 6: составить таблицу «Побочные эффекты реализации технологического процесса».

1.7. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства (2 ч.)

Основные теоретические сведения: технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство; животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства; слесарные работы по ремонту сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования.

Практическая работа № 7: составить технологическую карту посадки плодовых деревьев.

1.8. Технологии в сфере быта. Электробезопасность в быту и экология жилища. Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы (2 ч.)

Основные теоретические сведения: технологии в сфере быта: понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Электробезопасность в быту.

Практическая работа № 8: планировка кухни-столовой.

1.9. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Сервировка стола (2 ч.)

Основные теоретические сведения: санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа № 9: сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

1.10. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения: способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Практическая работа № 10: приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

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

Основные теоретические сведения: виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая работа № 11: приготовить и оформить блюда из круп, бобовых или макаронных изделий.

1.12. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Практическая работа № 12: приготовить и оформить блюда из сырых овощей.

1.13. Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч.)

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов

и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа № 13: приготовить и оформить блюда из вареных овощей.

1.14. Блюда из яиц (2 ч.)

Основные теоретические сведения: значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практическая работа № 14: приготовить блюда из яиц (по выбору обучающегося).

БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (38 ч.)

Творческий проект «Швейное изделие» (26 ч.)

2.1. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности) (2 ч.)

Основные теоретические сведения: понятие проект. Проектирование. Проектная деятельность. Этапы выполнения проекта.

Практическая работа № 15: заполнить таблицу «Этапы выполнения проекта».

2.2. Производство текстильных материалов. Основная и уточная нити в ткани (2 ч.)

Основные теоретические сведения: классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Практическая работа № 16: определить лицевую и изнаночную стороны в ткани, направления долевой нити в ткани.

2.3. Ткани из волокон растительного происхождения и их свойства (2 ч.)

Основные теоретические сведения: способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Практическая работа № 17: изучить свойства тканей из хлопка и льна.

2.4. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Определение размеров швейного изделия (2 ч.)

Основные теоретические сведения: расположение конструктивных линий фигуры. Инструменты и приспособления для измерения фигуры человека. Последовательность снятия мерок. Снятие мерок. Определение размеров швейного изделия. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

Практическая работа № 18: снять мерки для изготовления выкройки.

2.5. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Изготовление выкроек (2 ч.)

Основные теоретические сведения: организация рабочего места для выполнения графических работ. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практическая работа № 19: изготовить выкройку изделия (по выбору обучающегося).

2.6. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, дизайн-проект. Бюджет проекта (2 ч.)

Основные теоретические сведения: что такое творческие проекты. Порядок выбора темы проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный). Подготовка графической и технологической документации. Расчет стоимости материалов для изготовления изделия.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Практическая работа № 20: раскроить швейное изделие (по выбору обучающегося).

2.7. Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Швейные ручные работы (2 ч.)

Основные теоретические сведения: понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края –заметывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практическая работа № 21:*изготовить образцы швейных ручных работ.

2.8. Разработка и изготовление материального продукта. Аprobация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе(2 ч.)

Основные теоретические сведения: современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

*Практическая работа № 22:*отработать приемы заправки верхней и нижней нити швейной машины.

2.9. Приемы работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (2 ч.)

Основные теоретические сведения: приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

*Практическая работа № 23:*выполнить упражнения по технологии изготовления прямой машинной строчки.

2.10. Выполнение машинных швов. Терминология машинных и утюжительных работ (2 ч.)

Основные теоретические сведения: основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей –стачивание; постоянное закрепление подогнутого края –застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Практическая работа № 24: провести влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

2.11. Выполнение машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий (2 ч.)

Основные теоретические сведения: последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

Практическая работа № 25: обработка швейного изделия по индивидуальному плану.

2.12. Технология пошива швейных изделий. Изготовление швейных изделий (2 ч.)

Основные теоретические сведения: технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

Практическая работа № 26: обработка швейного изделия по индивидуальному плану.

2.13. Изготовление материального продукта с применением элементарных (и сложных рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Декоративно-прикладное искусство. Виды художественных ремесел (2 ч.)

Основные теоретические сведения: понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приемы украшения старинной праздничной одежды: отделка изделий вышивкой, тесьмой.

Практическая работа № 27: изготовить куклу-оберег.

Разработка и реализации персонального проекта (12 ч.)

2.14. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч.)

Основные теоретические сведения: понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Гармонические цветовые композиции.

*Практическая работа № 28:*выполнить эскизы орнаментов для декоративных прихваток разных форм.

2.15. Лоскутное шитье. История создания изделий из лоскута. Изготовление эскиза изделия, подбор тканей, изготовление шаблона (2 ч.)

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в

лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам.

Практическая работа № 29:изготовить шаблон из плотного картона, выкроить детали.

2.16. Технология изготовления лоскутного изделия (4 ч.)

Основные теоретические сведения: аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практическая работа № 30:изготовление верха лоскутного изделия.

Практическая работа № 31: изготовление лоскутного изделия.

2.17. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов. (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Паспорт проекта. Требования к созданию электронной презентации проекта.

Практическая работа № 32:составить паспорт проекта, создать электронную презентацию творческого проекта по изготовлению лоскутного изделия.

2.18. Защита творческого проекта (2 ч)

Практическая работа № 33: защита творческого проекта по изготовлению лоскутного изделия.

БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (2 ч.)

3.1. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции (2 ч.)

Основные теоретические сведения: промышленные предприятия г. Кургана. Знакомство с деятельностью предприятия. Ведущие технологии. Спектр профессий.

Практическая работа № 34: экскурсия на промышленное предприятие г. Кургана.

6 класс

БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (28 ч.)

1.1 Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Отопление и тепловые потери (2ч.)

Основные теоретические сведения: зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические электроприборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Практическая работа №1:*рассчитать количество электроэнергии употребленной членами семьи за 1 неделю.

1.2. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере (2 ч.)

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений.

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

*Практическая работа №2:*выполнить презентацию «Декоративное оформление интерьера»

1.3. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Характеристика стадий жизненного цикла производства. Типы технологий. Понятие материальных технологий. Понятие информационных технологий. Виды информационных технологий. Понятие социальных технологий. Сущность и типы социальных технологий.

Практическая работа №3: составить таблицу «Типы технологий».

1.4. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (2 ч.)

Основные теоретические сведения: классификация и структура промышленных и гражданских зданий и сооружений. Способы монтажа зданий. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и

сооружений. Значение в жизни человека соблюдение и поддержание чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практическая работа №4: составить таблицу «Виды уборки помещения».

1.5. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь (2 ч.)

Основные теоретические сведения: элементы технологических систем. Характеристики технологической системы. Структура технологической системы. Основные направления рассмотрения технологических систем.

Что такое управление. Задачи управления. Управление в естественных (природных) и искусственных (социальных и технологических) системах. Управляющие воздействия в саморегулирующихся системах.

Практическая работа №5: составить схему «Структура технологической системы».

1.6. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств (2 ч.)

Основные теоретические сведения: основные закономерности развитие технологических систем. Виды робототехники. Человеческие нужды как источник развития технологических систем. Цель создания технологической системы, ее главная полезная функция. Элементы технологических систем. Системы автоматического управления (саморегулирующиеся системы).

Практическая работа №6: заполнить таблицу «Способы управления робототехникой» на примере робота-пылесоса.

1.7. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии (2 ч.)

Основные теоретические сведения: внедрения новых технологий в швейном производстве, в декоративно-прикладном искусстве и в кулинарии.

Практическая работа №7: работа в Интернете по поиску новых технологий в швейном производстве и в кулинарии, составление таблицы «Новые технологии и их возможности».

1.8. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта. Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения: современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Понятие о пищевых добавках. Полезное и вредное воздействие пищевых добавок на организм человека. Заболевания, возникающие при неправильном питании. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Практическая работа №8: проанализировать по этикетке состав продуктов питания: найти пищевые добавки, узнать об их воздействии на организм человека и сделать выводы об этом продукте.

1.9. Сервировка стола к обеду (2 ч.)

Основные теоретические сведения: меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа №9: сервировка стола к обеду.

1.10. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов. Технология первичной обработки рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов. Технология приготовления блюд из рыбы (2 ч.)

Основные теоретические сведения: пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

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

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

Практическая работа №10: приготовление блюд из рыбы.

1.11. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них (2 ч.)

Основные теоретические сведения: пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа №11: приготовление блюд из морепродуктов.

1.12. Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мяса (2 ч.)

Основные теоретические сведения: значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса.

Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа №12: приготовление блюд из мяса.

1.13. Технология приготовления блюд из птицы (2 ч.)

Основные теоретические сведения: виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа №13: приготовление блюд из птицы.

1.14. Технология приготовления первых блюд. Классификация супов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

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

Практическая работа №14: приготовление заправочного супа.

БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (38 ч.)

Создание проекта «Швейное изделие с цельнокроеным рукавом» (24 ч.)

2.1. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Свойства текстильных материалов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа №15: определить сырьевой состав тканей и изучить их свойства.

2.2. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Конструирование швейных изделий. Определение размеров фигуры человека(2 ч.)

Основные теоретические сведения: Способы представления технической и технологической информации. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Практическая работа №16: снять мерки для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

2.3. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Расчет и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа №17: построить чертеж швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

2.4. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения: Конструкции. Основные характеристики конструкций. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практическая работа №18: моделировать чертеж изделия. Подготовить выкройки изделия к раскрою.

2.5. Раскрой плечевой одежды (2 ч.)

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

Практическая работа №19: раскроить швейное изделие с цельнокроеным рукавом.

2.6. Технология дублирования деталей. Ручные работы (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – выметывание.

Практическая работа №20: изготовить образцы ручных швов.

2.7.Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Простые механизмы как часть технологических систем. Виды движения. Кинематические схемы. Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в

среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.

Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций (2ч.)

Основные теоретические сведения: Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Простые механизмы как часть технологических систем. Описание устройства простых механизмов швейной машины. Условные обозначения, используемые в кинематических схемах. Правила составления кинематических схем. Составление кинематических схем механизмов швейной машины. Виды движения. Кинематические схемы. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Практическая работа № 21: устранить дефекты машинной строчки. Применить приспособления к швейной машине.

2.8. Технология обработки мелких деталей (2ч.)

Основные теоретические сведения: Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

Практическая работа №22: обработать мелкие детали швейного изделия.

2.9. Подготовка и проведение примерки изделия (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа № 23: примерка изделия, устранение дефектов.

2.10. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Практическая работа № 24: обработать средний и плечевой швы, нижних срезов рукавов.

2.11. Технология обработки срезов подкройной обтачкой (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом.

Практическая работа № 25: обработать горловину и застежку изделия.

2.12. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практическая работа № 26: окончательная отделка изделия. Защита проекта.

2.13. Логика проектирования технологической системы. Материалы и инструменты для вязания (2ч.)

Основные теоретические сведения: Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Практическая работа № 27: составить технологическую карту оптимизированного процесса изготовления столовой салфетки из хлопчатобумажной ткани.

2.14. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Основные виды петель при вязании крючком (2 ч.)

Основные теоретические сведения: модернизация изделия и создание нового изделия, составление технологической карты. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Практическая работа № 28: составление технологической карты модернизации столовой салфетки.

2.15. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Вязание полотна. Вязание по кругу (2 ч.)

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

Практическая работа №29: составить схему изготовления вязанного изделия.

2.16. Разработка и изготовление материального продукта. Аprobация полученного материального продукта. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель (4 ч.)

Основные теоретические сведения: Этапы модернизации материального продукта. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа № 30: выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Практическая работа № 31: изготовить модернизированную закладку для книги с ее последующей аprobацией.

2.17. Модернизация материального продукта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Вязание цветных узоров (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Основные этапы применения метода. Точная формулировка проблемы для рассматриваемой системы. Выяснение цели и задачи. Принципы работы подсистем. Их форма, расположение, характеристики и свойства (состояние вещества и энергии, вид совершаемого движения, физические, химические, биологические, психологические, потребительские свойства и т. д.). Варианты всевозможных решений.

Практическая работа № 32: заполнить морфологическую таблицу на изделие «Нож для резания пищевых продуктов» и выбрать из всего множества полученных комбинаций наиболее подходящие и наилучшие решения.

2.18. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: социальный проект (2 ч.)

Основные теоретические сведения: Суть и цель социального проекта. Виды социальных проектов. Последовательность подготовки социального проекта.

Практическая работа № 33: придумать и разработать социальный проект (на выбор группы обучающихся).

БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (2 ч.)

3.1. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции (2 ч.)

Основные теоретические сведения: промышленные предприятия г. Кургана: ОАО «НПО «Курганприбор», ОАО «Синтез». Ознакомление с деятельностью предприятия. Ведущие технологии. Спектр профессий.

Практическая работа № 34: экскурсия на предприятие г. Кургана.

7 класс (68 часов)

БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (22 ч.)

1.1. Культура потребления: выбор продукта/услуги. Сервировка сладкого стола (2ч.)

Основные теоретические сведения: введение в предмет технология. Инструктаж по ТБ и ОТ. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Практическая работа № 1: составить меню обеда. Рассчитать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.

1.2. Праздничный этикет (2 ч.)

Основные теоретические сведения: правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практическая работа № 2: разработать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (10 ч.)

1.3. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2 ч.)

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

Практическая работа № 3: приготовление молочного супа, молочной каши, блюд из творога (по выбору образовательного учреждения).

1.4. Изделия из жидкого теста (2 ч.)

Основные теоретические сведения: виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

Практическая работа № 4: приготовить изделие из жидкого теста (по выбору образовательного учреждения).

1.5. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста (2 ч)

Основные теоретические сведения: продукты для приготовления выпечки. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Рецепттура и технология приготовления пресного слоеного теста.

Практическая работа № 5: приготовить изделие из пресного теста.

1.6. Технология приготовления изделий из песочного теста (2 ч)

Основные теоретические сведения: дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практическая работа № 6: приготовить изделие из песочного теста.

1.7. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч.)

Основные теоретические сведения: виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

Практическая работа № 7: приготовить сладкие блюда и напитки.

1.8. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической (2 ч.)

Основные теоретические сведения: традиционные способы получения энергии. Понятие энергии, ее основные виды. Энергетические системы.

Особенности использования электрической энергии. Классификация электромеханических преобразователей. Электрические сети.

Практическая работа № 8: составить блок-схему по теме «Виды энергии».

1.9. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии (2 ч.)

Основные теоретические сведения: источники накопления энергии. Громоотвод. Виды устройств. Простейшая схема устройства для передачи энергии. Потери энергии в электрических машинах. Экологические последствия развития солнечной энергетики. Влияние ветроэнергетики на природную среду.

Методы и способы экономии электроэнергии в элементах системы электроснабжения: в трансформаторах, в линиях, за счет применения повышенных напряжений. Сокращение или исключение дополнительных устройств. Влияние качества электроэнергии на ее перерасход. Направления альтернативной энергетики.

Практическая работа № 9: начертить простейшую схему устройства для передачи энергии. Заполнить таблицу «Методы и способы экономии электроэнергии».

1.10. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие (2 ч.)

Основные теоретические сведения: энергоэффективность дома. Использование природных источников для энергетического обеспечения. Виды электроприборов. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Практическая работа № 10: составить сообщение об использовании различных природных источников для энергетического обеспечения (по выбору обучающегося).

1.11. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту (2 ч.)

Основные теоретические сведения: виды освещения. Помещения с разной освещенностью. Нормы освещения в жилых и нежилых помещениях. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Экономия энергии при помощи самоограничения и утепления жилища.

Практическая работа № 11: составить сообщение о необходимости и видах экономии энергии в быту.

БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (44 ч.)

Творческий проект «Умный дом» (8 ч)

2.1. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Освещение жилого помещения (2 ч.)

Основные теоретические сведения: понятия схема, блок-схема. Описание процессов с помощью блок-схем. Типы электрических схем. Разновидность схем изделия. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Практическая работа № 12: составить схему электропроводки в жилом помещении.

2.2. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: инженерный проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: инженерный проект. Социальный проект. Бюджет проекта. Знакомство с понятием «Умный дом», с примерами выполнения проекта «Уютный дом». Система автоматизации дома. Фандрайзинг. Понятия и виды фандрайзинга.

Практическая работа № 13: выбрать систему автоматизации для «Уютного дома».

2.3. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки (2 ч.)

Основные теоретические сведения: система автоматизации дома – управление светом. Примеры схем электропроводок в доме.

Практическая работа № 14: подготовить презентацию и доклад для защиты проекта «Уютный дом».

2.4. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении (2 ч.)

Основные теоретические сведения: способы выявления потребностей и доходов семьи. Требования к освещенности и экономичности. Организация освещения с учетом энергозатрат. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Практическая работа № 15: защита творческого проекта «Умный дом».

2.5. Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства (2 ч.)

Основные теоретические сведения: разработка и создание изделия средствами учебного станка. Автоматизированное производство трикотажных изделий фирмы «Коттон» в городе Кургане, функции специалистов на производстве. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа № 16: определить сырьевой состав тканей и изучить их свойства.

Творческий проект «Праздничный наряд» (24 ч.)

2.6. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации). Конструирование поясной одежды (4 ч.)

Основные теоретические сведения: понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практическая работа № 17: снять мерки для построения чертежа прямой юбки.

Практическая работа № 18: построить чертеж прямой юбки в натуральную величину.

2.7. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Моделирование поясной одежды (2 ч.)

Основные теоретические сведения: проектирование и конструирование моделей. Исследование характеристик конструкций. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа № 19: смоделировать различные фасоны юбок.

2.8. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета (2 ч.)

Основные теоретические сведения: получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.

Практическая работа № 20: получить выкройку швейного изделия из журнала мод.

2.9. Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса (2 ч.)

Основные теоретические сведения: правила раскладки выкройки поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практическая работа № 21: раскроить проектное изделие.

2.10. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Технология ручных швов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные

решения. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практическая работа № 22: изготовление образцов ручных швов.

2.11. Технология машинных работ (2 ч.)

Основные теоретические сведения: классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

Практическая работа № 23: изготовление образцов машинных швов.

2.12. Подготовка и проведение примерки поясного изделия (2 ч.)

Основные теоретические сведения: подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Подготовка к примерке. Заметывание вытачек. Сметывание боковых срезов. Заметывание подгибки низа. Проведение примерки.

Практическая работа № 24: подготовка и проведение примерки поясного изделия.

2.13. Составление технического задания на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность. Технология обработки юбки после примерки (2 ч)

Основные теоретические сведения: устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов.

Практическая работа № 25: обработка вытачек, боковых срезов юбки.

2.14. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом (2 ч.)

Основные теоретические сведения: технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Практическая работа № 26: обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.

2.15. Технология обработки верхнего среза юбки (2 ч.)

Основные теоретические сведения: технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. *Практическая работа № 27:* технология обработки пояса. Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом.

2.16. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия (2 ч.)

Основные теоретические сведения: обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

Практическая работа № 28: обработка нижнего среза юбки. Выполнение прорезной петли. Чистка юбки и окончательная влажно-тепловая обработка.

2.17. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Вышивка (4 ч.)

Основные теоретические сведения: вспомогательные технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практическая работа № 29: выполнение образцов вышивки в технике крест, гладь.

Практическая работа № 30: выполнение образцов вышивки атласными лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (6 ч.)

2.18. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы (6 ч.)

Основные теоретические сведения: этапы выполнения проектов. Примеры творческих проектов, их анализ. Этапы выполнения проектов. Подготовка необходимой информации для защиты проекта.

Практическая работа № 31: изготовление изделия.

Практическая работа № 32: подготовка презентации и доклада для защиты творческого проекта.

Практическая работа № 33: защита проекта «Подарок своими руками».

БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (2 ч.)

3.1. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам (2 ч.)

Основные теоретические сведения: производство энергии в городе Кургане (ОАО «Курганэнерго», ОАО «ЭнергоКурган», ТЭЦ-1, ТЭЦ-2, ТЭЦ-3). Профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства

города Кургана, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

Практическая работа № 34: составить блок-схему «Виды профессий в сфере энергетики».

8 класс (34 часа)

БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (10 ч.)

1.1. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы (1 ч.)

Основные теоретические сведения: особенности новейших материалов, необходимость их производства. Технологический процесс производства материалов. Особенности производства многофункциональных материалов, биоматериалы, пластика и керамика. Особенности производства пористых металлов, применение в различных сферах.

Практическая работа № 1: составить блок-схемы технологического процесса производства материалов (по группам).

1.2. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза (1 ч.)

Основные теоретические сведения: виды термической обработки сплавов. Общая характеристика порошковой металлургии и свойства порошков.

Практическая работа № 2: составить глоссарий «Технологии получения и обработки материалов»

1.3. Биотехнологии (1 ч.)

Основные теоретические сведения: понятие «биотехнология». Задачи, методы и достижения. Объекты и основные направления биотехнологии. Биоинженерия. Биомедицина. Наномедицина. Биофармакология. Биоинформатика. Бионика. Биоремедиация. Клонирование и гибридизация. Генная инженерия.

Практическая работа № 3: заполнить таблицу «Направления биотехнологии».

1.4. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг (1 ч.)

Основные теоретические сведения: классификация социальных технологий. Специфика, принципы построения, структура социальных технологий. Технология формирования общественного мнения. Социальные сети как средство коммуникации, социализации и средство обучения. Технологии сферы услуг.

Практическая работа № 4: составить классификацию социальных технологий. Составить блок-схему «Технологии сферы услуг»

1.5. Современные промышленные технологии получения продуктов питания (1 ч.)

Основные теоретические сведения: современные технологии в пищевой промышленности. Виды современных технологий производства в пищевой промышленности. Современные технологии получения белковых продуктов питания.

Практическая работа № 5: заполнить таблицу «Виды технологий производства в пищевой промышленности»

1.6. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков (1 ч.)

Основные теоретические сведения: расширение границ производства при использовании транспорта. Применение различных видов транспорта на различных производствах. Эволюция транспорта. Экологичность транспорта. Загрязнение окружающей среды различными видами топлива. Проблемы безопасности движения при перевозке пассажиров и грузов. Водный транспорт. Безопасность авиаперевозок. Меры осторожности при путешествии на машине, велосипеде, на лошадях. Сущность и задачи транспортной логистики. Плотность транспортных потоков в разных регионах. Техническое управление транспортными потоками.

Практическая работа № 6: составить сообщения «Истории развития транспорта», «Безопасность транспорта», «Влияние транспорта на окружающую среду» (по выбору обучающегося).

1.7. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры (1 ч.)

Основные теоретические сведения: определения и терминология, история и новейшие достижения в нанотехнологии. Общие сведения, история фонетики и ее перспективные разработки. Основные понятия, специфика применения квантовых компьютеров.

Практическая работа № 7: составить глоссарий «Терминология и новейшие достижения в нанотехнологии».

1.8. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой (1 ч.)

Основные теоретические сведения: медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Практическая работа № 8: заполнить таблицу «Медицинские технологии»

1.9. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий (1 ч.)

Основные теоретические сведения: цель функционирования предприятия. Организационная структура предприятия. Сущность и задачи управления предприятием. Цели и задачи, термины и определения, отдельные направления в метрологии. Инновационные предприятия. Формы трансферта технологий во внешнеэкономической деятельности. Объекты интеллектуальной собственности. Инновационная деятельность на предприятии. Экспертиза инновационного проекта и разработка механизма управления рисками.

Практическая работа № 9: составить схему «Организационная структура предприятия». Составить глоссарий «Термины, определения, отдельные направления в метрологии»

БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (14ч.)

2.1. Моделирование. Функции моделей. Моделирование процесса управления в социальной системе. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (1 ч.)

Основные теоретические сведения: виды моделирования. Процесс моделирования. Понятие модели. Функции моделей и их классификация. Сущность и содержание технологии моделирования социальных процессов.

Практическая работа № 10: заполнить таблицу «Классификация моделей».

2.2. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план (2 ч.)

Основные теоретические сведения: маркетинг продвижения товара. Критерии и принципы сегментации рынка. Стратегии позиционирования товара. Виды маркетингового планирования. Элементы маркетингового плана.

Практическая работа № 11: составить программу продвижения товара (по выбору группы обучающихся).

2.3. Составление программы изучения потребностей (2 ч.)

Основные теоретические сведения: направления изучения потребностей. Изучение и анализ потребности в товаре.

Практическая работа № 12: составить план по изучению потребностей в товаре используя различные методы исследования (по выбору группы обучающихся).

2.4. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму (1 ч.)

Основные теоретические сведения: различные виды информационных продуктов. Что такое информационный буклет и для чего он нужен. Что надо для эффективной работы информационного буклета. Алгоритм изготовления информационного продукта.

Практическая работа № 13: создать информационный буклет товара (по выбору группы обучающихся).

2.5. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства(1 ч.)

Основные теоретические сведения: обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.

Практическая работа № 14: защита проекта по продвижению своего товара.

2.6. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов (2 ч.)

Основные теоретические сведения: оптимизация производства. Регламент производства. Понятие пилотного проекта, его характеристики. Планирование и выполнение пилотного проекта.

Практическая работа № 15: разработать проект создания своего товара (по выбору обучающихся).

2.7. Бюджет семьи (5 ч.)

Основные теоретические сведения: источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практическая работа № 16: оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Практическая работа № 17: анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Практическая работа № 18: спланировать индивидуальную трудовую деятельность: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (10 ч.)

3.1. Производство продуктов питания на предприятиях города (1 ч.)

Основные теоретические сведения: производство продуктов питания на предприятиях города Кургана: мясокомбинат «Велес», «Молоко Зауралья», «Хлебокомбинат №1». Ознакомление с деятельностью предприятия. Спектр профессий.

Практическая работа № 19: составить таблицу «Функции профессий в сфере производства продуктов питания».

3.2. Организация транспорта людей и грузов в городе Кургане, спектр профессий (1 ч.)

Основные теоретические сведения: организация транспорта людей и грузов в городе Кургане: РЖД, Аэропорт, ПАТП-1, торгово-транспортная компания. Ознакомление с деятельностью предприятий. Спектр профессий.

Практическая работа № 20: составить таблицу «Функции профессий в сфере организации транспорта людей и грузов».

3.3. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь» (2 ч.)

Основные теоретические сведения: понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Практическая работа № 21: принять участие в ситуациях-пробах по самоопределению.

3.4. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности (1ч.)

Основные теоретические сведения: права, обязанности и возможности системы профильного обучения.

Практическая работа № 22: диагностика склонностей и качеств личности.

3.5. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса (5 ч.)

Основные теоретические сведения: региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Практическая работа № 23: диагностировать и самодиагностировать профессиональную пригодность к выбранному виду профессиональной деятельности.

Практическая работа № 24: найти информацию о возможностях получения профессионального образования. Составить профессиограмму будущей профессии.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы**

5 класс

№ п/п	Раздел, тема урока.	Деятельность учащихся	Кол-во часов
1	Вводное занятие.		1
1	Технология приготовления пищи. Правила техники безопасности. Физиология питания.	Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.	2
2	Санитария и гигиена.	Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.	2
3	Блюда из яиц.	Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.	2
4	Сервировка стола. Этикет	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	2
5	Бутерброды, горячие напитки.	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2
6	Блюда из сырых овощей.	Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых овощей.	2
7	Блюда из вареных овощей. Виды тепловой обработки продуктов.	Жаренье овощей и определение их готовности. Приготовление блюд из вареных овощей.	4
8	Заготовка продуктов	Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.	2
9	Технология швейного производства Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения (Виды волокон.)	Определение лицевой и изнаночной стороны, направление долевой нити	2
10	Волокна растительного происхождения Полотняное переплетение. Свойства тканей. (Виды тканей).	Полотняное переплетение.	2
11	Технология выполнения ручных работ. Ручные работы.	Выполнение прямых стежков и строчек.	2
12	Элементы машиноведения Швейная машина. Устройство.	Знакомство с бытовой швейной машиной	2

13	Подготовка швейной машины к работе.	Выполнение машинных строчек	2
14	Виды соединительных машинных швов. Виды краевых машинных швов.	Выполнение машинных швов(соединительных и краевых)	2
15	Конструирование и моделирование швейного изделия. Снятие мерок.	Снятие мерок	2
16	Построение чертежа рабочей одежды в М 1: 4 и в натуральную величину.	Конструирование фартука	2
17	Моделирование фартука.	Изменение фасонных линий фартука	2
18	Технология швейного производства. Раскрой изделия.	Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкроек и раскрой деталей кроя.	2
19	Подготовка изделия к дальнейшей обработке.	Перенос контурных и контрольных линий на выкройки на ткань.	2
20	Обработка нагрудника	Обработка нагрудника	4
21	Обработка нижней части фартука.	Обработка нижней части фартука	4
22	Обработка карманов и соединение с нижней частью фартука	Обработка карманов и соединение их с нижней частью фартука	4
23	Изготовление пояса.	Изготовление пояса.	4
24	Соединение всех частей фартука.	Сборка фартука	4
25	Окончательная обработка фартука.	Отделка, ВТО и контроль качества	4
26	Влажно-тепловая обработка.		
27-34	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Потребности и технологии. Потребности Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся Изготовление материального продукта с применением элементарных (и сложных рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Декоративно-прикладное искусство. Виды художественных ремесел Лоскутное шитье. История создания изделий из лоскута. Изготовление эскиза изделия, подбор тканей, изготовление шаблона Технология изготовления лоскутного изделия Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции	Изучать что такое человеческие потребности. Рассматривать использование различных технологий в разных видах деятельности человека. Определять основные виды потребностей: человеческие и общественные. Сравнивать, обобщать, находить отличие. Составлять таблицу «Потребности современного человека», «Индивидуальные и общественные потребности». Изучать что такое реклама, виды и сущность рекламы. Распознавать и называть виды рекламы. Рассматривать классификацию рекламных кампаний, цели их деятельности. Определять лучший способ воздействия рекламы на человека, а также ее негативные качества. Создавать и защищать проект «Реклама продукции». Изучать что такое технологии и их классификацию. Рассматривать историю развития технологий и источники развития. Составлять таблицу «Источники развития технологий». Изучать что такое технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Рассматривать виды ресурсов, их способы получения и взаимозаменяемость. Составлять глоссарий по теме «Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат». Изучать условия реализации технологического процесса. Рассматривать побочные эффекты реализации технологического процесса. Составлять таблицу «Побочные эффекты реализации технологического процесса». Изучать виды производственных,	7

		<p>промышленных, сельскохозяйственных технологий. Распознавать и называть виды технологий. Изучать вопросы о технологиях сельского хозяйства, давать характеристику видам сельского хозяйства. Находить отличия ручного и автоматизированного производства. Обсуждать новые понятия на уроке среди одноклассников.</p> <p>Изучать понятие проект, этапы выполнения проекта. Рассматривать отличия понятий проект, проектирование, проектная деятельность. Выстраивать поисковые этапы. Выбирать проектируемое изделие. Заполнять таблицу «Этапы выполнения проекта».</p>	
ИТОГО			68

6 класс

№ п/п	Раздел, тема урока.	Деятельность учащихся	Кол-во часов
1	Кулинария. Вводное занятие. Правила техники безопасности. Физиология питания.	Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.	2
2	Технология приготовления пищи Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов	2
3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.	2
4,5	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.	4
6	Приготовление обеда в походных условиях	Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.	2
7	Заготовка продуктов	Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.	2
8	Элементы материаловедения Натуральные волокна животного происхождения	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.	2
9	Саржевое и атласное переплетение	Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.	2
10	Элементы машиноведения Неполадки в работе швейной машины	Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	4

11	Конструирование и моделирование швейных изделий . Снятие мерок. Построение чертежа основы ночной сорочки в М1:4	Снятие мерок и запись результатов измерений.	2
12-13	Построение чертежа основы ночной сорочки в натуральную величину	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.	4
14	Моделирование ночной сорочки	Моделирование юбки, шорт выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.	2
45	Раскрой ночной сорочки	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	2
16	Подготовка деталей кроя к обработке	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. готового изделия.	2
17	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	Скальвание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке	2
18	Обработка рукава	Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	2
19	Обработка боковых срезов	Стачивание деталей изделия.	2
20	Обработка нижнего среза ночной сорочки. Окончательная обработка изделия и ВТО	Втачивание застежки «молния»	2
21	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества	2
22	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Рукоделие. Художественные ремесла Лоскутное шитье.	Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента	2
23	Рукоделие. Художественные ремесла Лоскутное шитье.	Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.	2
24	Рукоделие. Художественные ремесла Лоскутное шитье.	Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.	2
25	Рукоделие. Художественные ремесла Лоскутное шитье.	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование подкладочных материалов.	2
26-34	Современные материальные , информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Отопление и тепловые потери Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу	Определять по параметрам электросчетчика максимально допустимую мощность квартирной электросети. Вычислить суточный расход электроэнергии в квартире и ее стоимость. Собирать информацию о планировке жилого дома. Зонирование помещений. Создание эскиза жилого помещения в разных стилях. Использование комнатных растений при планировке жилища. Виды растений, подходящих для данного помещения и освещенности в доме. Создание презентации. Искать информацию о видах и типах технологий. Дать понятие о каждом виде технологий. Применять разные виды уборки в помещениях разного типа и назначения. Использование натуральных и синтетических моющих средств в работе. Применение моющих средств на разных видах поверхностей. Рассматривать на примере простых электроприборов (электрочайник, холодильник, настольная лампа и др.) входы и выходы технологической системы. Рассматривать последовательность	9

	<p>потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Построение образовательных траекторий и планов профессионального самоопределения Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.</p>	<p>операций, выполняемых электроприборами. Управление электроприборами. Выявлять требуемый (полезный) выход (дополнительная электроэнергия), так и нежелательные последствия изменений (дополнительное загрязнение воздуха, шум и т.п., то есть вредный выход). Описывать функции робота-пылесоса, необходимость использования в разных видах помещений. Описать положительные и отрицательные качества робота-пылесоса. Сравнить пылесос ручного действия и робот-пылесос. Сбор информации об оборудовании швейного производства (плоттер, электролезак, машина для пришивания пуговиц, выметывание петель, производственная и бытовая швейная машина, принтер для печати этикеток, термопресс). Составлять таблицу с описанием характеристик оборудования.</p>	
ИТОГО			68

7 класс

№ п/п	Раздел, тема урока.	Деятельность учащихся	Кол-во часов
1	Кулинария. Вводное занятие. Правила техники безопасности Физиология питания		2
2,3	Технология приготовления пищи Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста	Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.	4
4	Пельмени и вареники	Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	2
5, 6	Сладкие блюда и десерт	Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.	4
7	Заготовка продуктов	Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование	2

		черной смородины с сахаром без стерилизации.	
8	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов . Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком	Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.	2
9,10	Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком	Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.	4
11	Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком	Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.	2
12	Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком	Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.	2
13	Элементы материаловедения Волокна химического происхождения	Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.	2
14	Элементы машиноведения Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.	2
15	Техника выполнения зигзагообразной строчки Наладка швейной машины.	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.	2
16	Снятие мерок.	Чертеж плечевого швейного изделия в М1:4	2
17	Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4		2
18	Построение чертежа основы юбки в натуральную величину	Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка	2
19	Моделирование юбки	Изменение формы горловины и длины изделия	2
20	Раскрой юбки	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой	2

		ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	
21	Подготовка деталей кроя к обработке	Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя	2
22	Подготовка изделия к примерке. Примерка юбки	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой	2
23	Обработка изделия после примерки	Обработка рукавов	2
24	Втачивание застежки «молния»	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	2
25	Обработка пояса юбки		2
26	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка изделия и В.Т.О.	Обработка нижнего среза сорочки Проведение влажно-тепловой обработки Контроль и оценка качества готового изделия	2
27-34	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Освещение жилого помещения Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: инженерный проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации	Разбираться в видах энергии, методах и способах экономии электроэнергии. Изображать графически простейшую схему устройства для передачи энергии. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов, об устройстве системы освещения жилого помещения Работать с электрическим конструктором – чтение электрических схем. Выбирать системы для «Уютного дома». Определять затраты на изготовление проектного изделия. Подготавливать пояснительную записку для проекта «Уютный дом». Составлять схемы электропроводки «Уютного дома». Подготавливать презентацию и доклад для защиты проекта «Уютный дом».	7

<p>энергозатрат. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении</p> <p>Построение образовательных траекторий и планов профессионального самоопределения</p> <p>Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики.</p> <p>Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам</p>	<p>Знакомиться с профессиями в сфере энергетики, с автоматизированным производством в регионе проживания обучающихся, с новыми функциями рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и с новыми требованиями к кадрам</p>	
ИТОГО		68

8 класс

№ п/п	Раздел, тема урока.	Деятельность учащихся	Кол-во часов
1-3.	Технология приготовления пищи – 6 часов Заготовка продуктов	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизаций и пастеризаций. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в домашних и промышленных условиях. Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования	3
4-6.	Сладкие блюда и напитки.	Виды сладких блюд и напитков. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты). Производство экологически чистых продуктов. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих сладких блюд.	3
7	Экономика. Бюджет семьи. Потребности семьи	Способы выявления потребностей.	1
8.	Доходная и расходная части семейного бюджета	Цели и задачи семейной экономики. Возможность рационального использования средств. Анализ потребительских качеств и услуг.	1
9.	Планирование семейного бюджета	Планирование семейного бюджета	1
10.	Возможности минимизации расходов семьи	Возможности минимизации расходов семьи	1
11-16.	Чтение и построение чертежей		6
17.	Роль профессии в жизни человека	Роль профессии в жизни человека	1
18.	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса	Понятие трудового ресурса, рынка труда. Характеристика современного рынка труда. Классификации и профессии.	1
19.	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса	Понятие трудового ресурса, рынка труда. Характеристика современного рынка труда. Классификации и профессии.	1
20	Профессиональные качества личности и их диагностика	Современные требования к кадрам	1

21	Профессиональные качества личности и их диагностика	Современные требования к кадрам	1
22	Профессиональные качества личности и их диагностика	Современные требования к кадрам	1
23	Пути получения профессии	Востребованность кадров на рынке труда . Система профессионального обучения: права, обязанности, возможности.	1
24	Проведение профессиональных проб		1
25-34	Современные материальные , информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза Биотехнологии Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг Современные промышленные технологии получения продуктов питания Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся Моделирование. Функции моделей. Моделирование процесса управления в социальной системе. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план	Знакомиться с видами термической обработки сплавов, с общей характеристикой порошковой металлургии и свойств порошков. Составлять глоссарий по темам «Технологии получения и обработки материалов», «Терминология и новейшие достижения в нанотехнологии», «Термины, определения, отдельные направления в метрологии». Заполнять таблицы по темам «Направления биотехнологии», «Виды технологий производства в пищевой промышленности», «Медицинские технологии». Составлять блок-схемы по темам «Составление технологического процесса производства материала (по выбору группы), «Технологии сферы услуг». Составлять классификации социальных технологий. Находить информацию в Интернете на выбор группы: об истории развития транспорта, безопасность транспорта и влияние транспорта на окружающую среду. Составлять схему «Организационная структура предприятия»	10
ИТОГО			34

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов; созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Требования к результатам обучения

Требования	Содержание требований
<i>Личностные</i>	<p>Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома».</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>Овладение установками, нормами и правилами организации труда.</p> <p>Осознание необходимости общественно-полезного труда.</p> <p>Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.</p> <p>Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ.</p> <p>Самооценка своих умственных и физических способностей для труда.</p> <p>Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
<i>Метапредметные</i>	<p>Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.</p> <p>Планирование процесса познавательной деятельности.</p> <p>Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.</p> <p>Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.</p> <p>Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.</p> <p>Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.</p> <p>Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.</p> <p>Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.</p> <p>Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p>
<i>Предметные в сфере</i>	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда. 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». 3. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач. 4. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда. 5. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и

	проектов.
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду. 2. Осознание ответственности за качество результатов труда. 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ. 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ. 5. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности.
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса. 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности. 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены. 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.
г) физиолого-психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов. 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций. 3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований. 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
д) эстетической	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы дизайнерского проектирования изделия. 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука». 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ.
е) коммуникативной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта. 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда. 3. Разработка вариантов рекламных образцов.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии.

1. При устной проверке

Отметка «5» ставится, если учащийся:

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

Отметка «4» ставится, если учащийся:

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

Отметка «3» ставится, если учащийся:

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

Отметка «2» ставится, если учащийся:

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

При выполнении практических работ.

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Критерии оценки проектной работы учитывают цели и задачи проектной деятельности на данном этапе образования. Итоговый индивидуальный проект целесообразно оценивать по следующим критериям: Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющиеся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т.п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий.

Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.

Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.

Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Результаты выполненного проекта могут быть описаны на основе интегрального (уровневого) подхода или на основе аналитического подхода.

Выбор интегрального или аналитического способа описания результатов

При интегральном описании результатов выполнения проекта вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх названных выше критериев.

При этом в соответствии с принятой системой оценки целесообразно выделять два уровня сформированности навыков проектной деятельности: *базовый* и *повышенный*. Главное отличие выделенных уровней состоит в степени самостоятельности учащегося в ходе выполнении проекта, поэтому выявление и фиксация в ходе защиты того, что учащийся способен выполнять самостоятельно, а что – только с помощью руководителя проекта, является основной задачей оценочной деятельности.

Уровни сформированности навыков проектной деятельности

Критерии	Базовый уровень	Повышенный уровень
Самостоятельное приобретение знаний и	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить

решение проблем	опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного.	пути ее решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания.
Знание предмета	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки.	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют.
Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; часть этапов выполнялась под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля учащегося.	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно.
Коммуникация	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы.	Тема ясно определена и пояснена. Текст-сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа, сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы.

Критерии для оценки последовательности выполнения проекта :

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Отметка «5» ставится, если учащийся:	Отметка «4» ставится, если учащийся:	Отметка «3» ставится, если учащийся:	Отметка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может

	подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	почти на все поставленные вопросы. Умеет в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
--	--	---	--	--

Контрольные измерительные материалы.

Итоговая работа за курс 5 класса

Включает материал разделов: 1. Кулинария

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Содержание образца итоговой контрольной работы соответствует требованиям уровню подготовленности пятиклассников.

Задания на выбор одного правильного ответа

1. Яйцо в «мешочек» - это: А) крутой желток и белок; Б) жидкий желток и белок; В) густой белок, жидкий желток.
2. Яичница-глазунья – это: А) фаршированное яйцо; Б) яйцо, сваренное вкрутую; В) жареное яйцо с целым желтком.
3. Сложные бутерброды - это: А) бутерброды, приготовленные с несколькими видами продуктов; Б) приготовленные с двумя ломтиками хлеба; В) приготовленные из дорогих продуктов.
4. Для заготовки овощей и фруктов применяются: А) сушка; Б) соление; В) копчение.
5. Жаренье продуктов на противне или сковороде в духовке называется: А) тушение; Б) жаренье; В) запекание; Г) припускание; Д) пассерование; Е) бланширование.
6. К натуральным относятся волокна: А) растительного происхождения; Б) синтетические; В) искусственные.
7. Ткань хорошо тянется по нити: А) долевой; Б) уточной.
8. К гигиеническим свойствам относятся: А) осыпаемость; Б) прочность; Г) гигроскопичность
9. Ширина нижней части фартука зависит от мерки: А) Дн; Б) Днч; В) Ст; Г) Сб
10. Мерки, записываемые в половинном размере: А) Дн; Б) Ст; В) Днч;
11. Обработать срезы от осыпания – это: А) заметать; Б) выметать; В) настрочить; Г) обметать.
12. Застрочить - это: А) соединить две или несколько разных по величине деталей; Б) закрепить подогнутые края детали сметочной строчкой; В) Закрепить машинной строчкой подогнутые края деталей.
13. В обработке фартука использовали швы: А) шов вподгибку с открытым срезом; Б) шов вподгибку с закрытым срезом; В) запошивочный; Г) двойной.
14. Нижняя нить наматывается на: А) шпульку; Б) шпульный колпачок; В) моталку.

Задания на определение последовательности и на установление соответствия

15. Укажите правильную последовательность первичной обработки овощей: 1) нарезка 2) промывание; 3) очищение 4) сортировка 5) мытье.
16. Укажите последовательность этапов получения ткани: 1) ткачество; 2) прядение; 3) отделка; 4) первичная обработка волокна; 5) получение суровой ткани.
17. Укажите последовательность алгоритма раскроя изделия:
1) Закрепить выкройки ; 2) разложить выкройки ; 3) выявить дефекты ткани ; 4) дать припуски на швы ; 5) раскроить изделие ; 6) сложить ткань для раскроя; 7) обвести выкройку.
18. Вставьте пропущенное слово: распространенное рукодельное искусство украшать самыми различными узорами ткани и материалы.....

Система оценивания контрольной работы

Таблица ответов

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответы	В	В	А	А	В	А	Б	Г	Г	Б	Г	В	Б	А	45321	42153	3621745	вышивка

Критерии оценивания

Проценты	Отметка в 5-тибалльной системе
85%-100%	«5»
66%-84%	«4»
50%-65%	«3»
менее 50%	«2»

Шкала перевода набранных баллов в отметки «5» - от 15 до 18 баллов; «4» - от 12 до 14 баллов; «3» - от 9 до 11 баллов; «2» - от 0 до 8 баллов

Итоговая работа за курс 6 класса

Включает материал разделов: 1. Кулинария

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Содержание образца итоговой контрольной работы соответствует требованиям уровню подготовленности шестиклассников.

Задания на выбор одного правильного ответа

1. Минеральное вещество, которое играет большую роль в формировании костной ткани:
А) йод; Б) магний; В) железо; Г) калий; Д) кальций; Е) натрий.
2. Минеральное вещество, которое играет роль в кроветворении, работе сердца:
А) йод; Б) магний; В) железо; Г) калий; Д) кальций; Е) натрий.
3. Минеральное вещество, необходимое для нормальной работы щитовидной железы: А) йод; Б) магний; В) железо; Г) калий; Д) кальций; Е) натрий.
4. По содержанию рыба богата минералами: А) магнием; Б) фосфором; В) калием; Г) натрием.
5. Из молока нельзя приготовить: А) майонез; Б) коктейль; В) кефир; Г) сметана
6. По содержанию молоко богато: А) витамином С; Б) кальцием; В) натрием; Г) йодом.
7. Каши какой консистенции не бывает: А) рассыпчатой; Б) вязкой; В) твердой; Г) жидкой.
8. Шерсть и шелк волокна: А) искусственные; Б) химические; В) растительного происхождения; Г) натуральные.
9. Процесс, в результате которого из волокон получают нить, называется:
А) ткачество; Б) прядение; В) вышивание.
10. Нить основы в ткани идет : А) вдоль кромки; Б) поперек кромки; В) по диагонали ткани
11. К гигиеническим свойствам не относятся:
А) пылеёмкость; Б) усадка; В) теплозащитность; Г) гигроскопичность.
12. Петляние снизу происходит от: А) излишнего натяжения верхней нити; Б) недостаточного натяжения обеих ниток; В) от излишнего натяжения нижней нити.
13. Меркой Оп определяют: А) длину ночной сорочки; Б) ширину ночной сорочки; В) длину рукава; Г) ширину рукава.
14. Двойной шов относится к группе швов: А) бельевых ; Б) отделочных; В) краевых.

Задания на определение последовательности и на установление соответствия

15. Установите соответствие между названием блюда и его основными продуктами:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) плов | А) макароны |
| 2) пудинг | Б) рис |
| 3) молочный суп | В) манная крупа |

16. Определить последовательность первичной обработки шерсти:

- 1) промывание; 2) сушка; 3) разрыхление; 4) сортировка

17. Установить принадлежность различных операций к ручным и машинным работам.

Швейные работы:

1. Ручные:
2. Машинные:

Операция: А) сметать; Б) притачать; В) стачать; Г) приметать; Д) обтачать;

Е) заметать; Ж) выметать; З) застрочить; И) приутюжить; К) наметать; Л) настрочить.

18. 1. Найти соответствие между термином и определениями.

1. Приметать	А) Соединить две детали сметочной строчкой, наложив одну деталь на другую;
2. Наметать	Б) Соединить две или несколько деталей, а также два среза одной детали сметочной строчкой;
3. Сметать	В) Соединить части деталей или мелкие детали с основной деталью сметочной строчкой.

19. Вставьте пропущенное слово: лоскутное шитье, лоскутная техника, мозаика....

Система оценивания контрольной работы

Таблица ответов

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответы	Д	Б	А	Б	А	Б	В	Г	Б	А	Б	В	Г	А	1Б; 2В; 3А.	4312	1 – АГЕЖК 2 -	пэчворк

Критерии оценивания

Проценты	Отметка в 5-тибалльной системе
85%-100%	«5»
66%-84%	«4»
50%-65%	«3»
менее 50%	«2»

Шкала перевода набранных баллов в отметки «5» - от 15 до 18 баллов; «4» - от 12 до 14 баллов; «3» - от 9 до 11 баллов; «2» - от 0 до 8 баллов

Итоговая работа за курс 7 класса

Включает материал разделов: 1. Кулинария

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Содержание образца итоговой контрольной работы соответствует требованиям уровню подготовленности семиклассников.

Задания на выбор одного правильного ответа

- Из пельменного теста не готовят: А) пельмени; Б) куличи; В) вареники; Г) галушки
- Какую операцию проводят при первичной обработке муки: А) перебирают; Б) продувают; В) просеивают; Г) промывают.
- Какой продукт не используют при приготовлении теста: А) крахмал; Б) сахар; В) яйцо; Г) мука.
- Консистенция киселя зависит от количества в нем на 1 литр воды: А) сиропа; Б) крахмала; В) сахара.
- Какие волокна производят искусственным путем: А) натуральные; Б) химические; В) Синтетические.
- К поясной группе изделий относятся: А) жакет; Б) юбка; В) ночная сорочка; Г) халат.
В половинном размере записываются мерки: А) Ди; Б) Дст; В) Ст; Г) Об.
- Мерка Сб определяет: А) длину пояса у юбки; Б) расстояние от линии талии до линии бедер; В) длину юбки; Г) ширину юбки.
- Моделирование – это:
А) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейного изделия;
Б) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой выкройки;
В) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;
Г) построение чертежей деталей швейных изделий;
Д) нанесение на базовую выкройку направления долевой нити.
- При изготовлении юбки не применяются швы:
А) Стачной; Б) Вподгибку; В) Двойной; Г) Накладной.
- При выполнении машинных строчек закрепки делают: А) только в начале строчки; Б) только в конце строчки; В) в начале и в конце строчки.
- Чтобы изделие не деформировалось в процессе ВТО утюг необходимо перемещать:
А) круговыми движениями; Б) вдоль нитей утка; В) вдоль нитей основы; Г) в любом направлении.
- Ритмическое повторение абсолютно одинаковых элементов: А) раппорт; Б) композиция; В) орнамент.
- Назовите элемент, который в вязании крючком не существует самостоятельно:
А) цепочка; Б) столбик; В) пышный столбик; Г) накид.
- Для окончания вязания крючком : А) провязывают закрепляющий ряд; Б) закрывают последний ряд при помощи вспомогательной нити; В) обрывают нить и протягивают ее в последнюю петлю

Задания на определение последовательности и на установление соответствия

15. Укажите, какие швы относятся к краевым (1 К) и соединительным (2 С):

А) Стачной; Б) Шов вподгибку с закрытым срезом; В) Двойной шов; Г) Шов вподгибку с открытым срезом ; Д) Накладной; Е) Окантовочный.

16. Укажи правильную технологическую последовательность выполнения шва вподгибку с закрытым срезом.

1	застрочить
2	подогнуть припуск на шов и заколоть булавками

3	приутюжить
4	Удалить сметочную нитку
5	заметать

17. Установи соответствие термина стачать:

- А) Закрепить подогнутые края деталей машинной строчкой
 Б) Закрепить срезы деталей от осыпания
 В) Временно соединить мелкую деталь с крупной деталью
 Г) Соединить детали машинной строчкой

18. Соотнеси определения к терминам.

1. Приутюжить	А) Отогнуть припуски шва на одну сторону и закрепить их горячим утюгом в этом положении .
2. Заутюжить	Б) Разложить припуски шва на одну сторону и закрепить их горячим утюгом
3. Разутюжить	В) Уменьшить толщину шва и сгиба детали.

Система оценивания контрольной работы

Таблица ответов

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответы	Б	В	А	Б	Б	Б	Г	Б	В	В	В	А	Г	В	1К – БГЕ 2С - АВД	25143	Г	1В 2А 3Б

Критерии оценивания

Проценты	Отметка в 5-тибалльной системе
85%-100%	«5»
66%-84%	«4»
50%-65%	«3»
менее 50%	«2»

Шкала перевода набранных баллов в отметки «5» - от 15 до 18 баллов; «4» - от 12 до 14 баллов; «3» - от 9 до 11 баллов; «2» - от 0 до 8 баллов

Итоговая работа за курс 8 класса

Включает материал разделов: 1. Экономика. Бюджет семьи

2. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Содержание образцов итоговой контрольной работы соответствует требованиям уровню подготовленности восьмиклассников.

Задания на выбор одного правильного ответа

1. Коммунальные платежи - это: А) плата за отопление; Б) оплата кредита; В) подоходный налог.
2. Бюджет, когда доходы превышают расходы, называется... А) дефицитным Б) сбалансированным В) избыточным.
3. Сумма всех расходов и доходов за определенный промежуток времени называется:
а) бизнес; б) кредит; в) бюджет.
4. Постоянные расходы: А) приобретение украшений; Б) покупка лекарств; В) плата за квартиру.
5. Перед домашней экономикой стоят следующие задачи: А) обязательное участие в коммерческой деятельности; Б) наиболее полное удовлетворение всех членов семьи; В) создание товаров и услуг.

Задания на выбор нескольких правильных ответов

6. К обязательным платежам относятся: А) оплата штрафа Б) погашение кредита; В) оплата стоимости спортивного костюма; Г) оплата билета в театр; Д) транспортные расходы.

7. Бюджет семьи - это: А) расходы; Б) доходы; В) это структура всех доходов и расходов за определенный период времени.
8. Перечисли профессии с материальной ответственностью: А) адвокат; Б) няня ; В) массажист
Г) машинист; Д) медсестра; Е) кассир; Ж) налоговый инспектор.

Задания на определение последовательности и на установление соответствия

9. Соотнести правильные ответы к потребностям человека:

1. Срочные	А) Эксклюзивные вещи
2. Желательные	Б) Вещи, которые следует купить немедленно
3. Престижные	В) Вещи улучшенного качества
4. Обязательные	Г) Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи

10. Соотнести профессии по типам:

1. Человек-природа
2. Человек-техника
3. Человек-человек
4. Человек –знаковая система
5. Человек – художественный образ

А) Биолог; Б) Библиотекарь; В) ветеринар; Г) Бухгалтер; Д) хореограф; Е) няня; Ж) водитель; З) пожарный;
К) кассир; Л) клоун.

11. Распределить профессии на нужные категории:

1. Профессия	А) хирург; Б) врач
2. Специальность	В) директор предприятия; Г) слесарь
3. Должность	Д) слесарь- сантехник; Е) заведующий терапевтическим отделением

Система оценивания контрольной работы

Таблица ответов

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Ответы	А	В	В	В	Б	Б	В	Е Ж	3 А; 4 Г; 1 Б; 2 В.	1 АВ; 2 ЖЗ; 3 ЕБ; 4 ГК; 5 ДЛ	1 БГ; 2 АД; 3 ВЕ

Критерии оценивания

Проценты	Отметка в 5-тибалльной системе
85%-100%	«5»
66%-84%	«4»
50%-65%	«3»
менее 50%	«2»

Шкала перевода набранных баллов в отметки «5» - от 15 до 18 баллов; «4» - от 12 до 14 баллов; «3» - от 9 до 11 баллов; «2» - от 0 до 8 баллов

Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2013.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2014.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2011.

Дидактические пособия

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребяева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.
7. Проектор.
8. Фотоаппарат

Цифровые образовательные ресурсы.

1. http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/ <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. http://rodonews.ru/news_1282664628.html http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»