

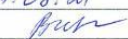
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана
«Средняя общеобразовательная школа № 53 имени А.А. Шараборина»

АДАПТИРОВАННАЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
для учащихся с ОВЗ
по предмету «Технология»
5-8 классы

г. Курган
2021г.



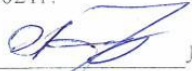
Автор программы: Курлова Вера Николаевна, учитель технологии
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Кургана
«Средняя общеобразовательная школа № 53 имени А.А. Шараборина», первой
квалификационной категории

Рассмотрено на заседании УМО учителей физической культуры, технологии, психологии
Протокол № 3 от 27.08.21
Руководитель УМО  С.А.Виноградова

Согласовано с заместителем директора по УВР 27.08.21
Заместитель директора по УВР  Е.А. Белослудцева

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № 10 от 30.08.2021г



Утверждено: Приказ № 45/4 от 28.08.2021г.
Директор МБОУ «СОШ № 53»  Л.В. Фисун



Пояснительная записка.

Данная адаптированная программа по учебному предмету «Технология» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени основного общего образования и направлена на информатизацию и индивидуализацию обучения подростков, формирование общей культуры обучающихся, на их духовно - нравственное, социальное, личностное и интеллектуальное развитие, саморазвитие и самосовершенствование, обеспечивающее социальную успешность, развитие творческих способностей, сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

Рабочая программа составлена на основе документов:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (редакция от 02.06.2016, с изменениями и дополнениями);
2. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «СОШ № 53», утвержденная приказом директора от 31.08.2015г. № 62 с изменениями 2017, 2018, 2019, 2020, 2021.
3. Адаптированная основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «СОШ № 53», утвержденная приказом директора от 30.08.2021г. № 45.
4. Авторской программы 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2015.

Рабочая программа обеспечена учебниками, учебными пособиями, включенными в федеральный перечень учебников, рекомендованных Минобрнауки России к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях:

- Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс - М.: Вентана - Граф, 2015 г.
- Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс - М.: Вентана - Граф, 2016 г.
- Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс - М.: Вентана - Граф, 2017 г.
- Симоненко В.Д., Электв А.А., Гончаров Б.А., Очинин О.П., Елисеева Е.В., Богатырев А.Н.. Технология. - М.: Вентана - Граф, 2018 г.

Данная программа учебного предмета «Технология» отражает специфику обучения детей с ОВЗ. Она разработана для обучающихся, страдающих выраженным общим недоразвитием речи (алалией, дизартрией), тяжелым фонетико-фонематическим недоразвитием, нарушениями лексико-грамматического строя речи, письма и чтения, степень выраженности которых препятствует обучению в обычной общеобразовательной школе.

Общие сведения о роли и месте учебного предмета

Значимость учебного предмета «Технология» определяется ориентацией современного школьного образования на формирование функциональной грамотности обучающихся, их социальную адаптацию на основе приобретения опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций. Основным предназначением образовательной области «Технология» на уровне общего образования является формирование трудовой и технологической культуры обучающегося, системы технологических знаний и умений, воспитание личности, профессиональное самоопределение обучающегося в условиях рынка труда.

2. Цель и задачи изучения предмета.

Цель обучения предмета "Технология" в 5-8 классах - обеспечить усвоение основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством. Это



предопределяет направленность обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Основные **задачи** обучения предмету «Технология» в 5-8 классах:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды деятельности;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- развитие внимания, речи, памяти, мелкой моторики, мышления, работоспособности, самостоятельности, усидчивости, самоконтроля.
- профессиональное самоопределение обучающихся в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

3. Основные подходы к реализации предмета.

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение его нужд и потребностей. Обучение обучающихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков.

Содержание данного учебного предмета позволяет обучающимся интегрировать в практической деятельности знания, полученные в других образовательных областях. В процессе обучения технологии осуществляются межпредметные связи с изобразительным искусством, биологией, физикой, математикой и др.

Решение задач творческого развития личности обучающихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые могут выполняться методом проектов, как индивидуально, так и коллективно. Часть заданий направлена на решение задач эстетического воспитания обучающихся, раскрытие их творческих способностей.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Содержание учебного предмета Технология способствует дальнейшему формированию ИКТ-компетентности обучающихся и освоению стратегий смыслового чтения и работы с текстом.

4. Планирование курса

Учебный предмет «Технология» реализуется за счет обязательной части учебного плана.



Тематическое планирование для 5 - 8 классов ориентированы на 68 часа в год по 2 часа в неделю.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы:

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 освоения адаптированной основной образовательной программы представлены в соответствии с подгруппами универсальных учебных действий, раскрывают и детализируют основные направленности метапредметных результатов. Они отражают:

- освоенные обучающимися с ЗПР 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 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 средстве



познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усваивают приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют 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 дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

Предметные результаты:

по завершении учебного года учащийся 5 класса:

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- осуществляет сборку моделей швейного изделия по инструкции (в рамках программы);
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- владеет основными приемами ухода за растением, подбирает инструменты соответственно технологическому процессу, соблюдать правила безопасного труда;
- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках по кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять эскиз (чертеж) интерьер кухни и столовой;
- чистить посуду из металла, керамики и древесины, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо в швейных машинах с электрическим приводом;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы.
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

По завершении учебного года учащийся 5 класса получит возможность:

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;
- самостоятельно находить и обобщать информацию;
- применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.

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

По завершении учебного года учащийся 6 класса:

- конструирует модель по заданному прототипу;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;



- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- определять качество готового изделия,
- снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- планировать весенние и осенние работы на участке, определять качество семян, выращивать и высаживать рассаду, обрабатывать почву;
- выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере жилых помещений;
- оказывать первичную помощь при порезах и ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, имеет опыт приготовления фруктовых блюд;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы изделия;
- выполнять поузловую обработку швейного изделия;
- выявлять дефекты швейного изделия и устранять их.

По завершении учебного года учащийся 6 класса получит возможность:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

По завершении учебного года учащийся 7 класса:

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризую негативные эффекты;

составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза;

читает элементарные чертежи и эскизы;

выполняет эскизы механизмов, интерьера;

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

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

перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

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

получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;



владеет разметкой и формированием гряд, выбором культур, планирует их размещения на участке;

оказывать первичную помощь при ожогах, порезах поражении электрическим током, отравлении;

изготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить фруктовые пюре, желе и муссы;

соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать швейное изделие;

выполнять машинные швы;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

По завершении учебного года учащийся 7 класса получит возможность:

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

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

- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой.

По завершении учебного года учащийся 8 класса:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

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

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

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

-получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

-получил и проанализировал опыт модификации модели (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

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



- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,



- 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,
 - анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
 - получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах 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,
 - получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
 - получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.
 - ориентируется в современном мире технологий и технологических процессов;
 - ухаживать за плодовыми деревьями и ягодными кустарниками; отбирает посадочный материал ягодных кустарников и земляники;
 - проектирует и изготавливает полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.
 - выполнять основы бизнес-планирования;
 - знает иерархию человеческих потребностей;
 - проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
 - выполнять эскизные работы проекта;
- По завершении учебного года учащийся 8 класса получит возможность:***
- выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;
 - ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;
 - проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;

5. Основное содержание курса

5 класс

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Развитие технологий. Понятие «технологии» Правила санитарии и гигиены, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.

1.1 История развития технологий. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. (2 ч.)

Теоретические сведения. Введение в предмет технология. Развитие потребностей и развитие технологий. Цикл жизни технологии. Понятие технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

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

1.2.Технология приготовление пищи (14 ч.)

1.2.1. Физиология питания (2 ч.)



Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. 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.

Безопасные приёмы 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.

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. Режим питания.

1.2.2. Бутерброды и горячие напитки. (2 ч.)

Теоретические сведения. 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 зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. 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 варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального.

Практическая работа № 2: Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

1.2.3. Блюда из яиц. (2 ч.)

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 варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Разработки технологического проекта

Практическая работа № 3: Приготовление и подача блюд из яиц.

1.2.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы обработки продуктов питания (2ч.)

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 № 4: Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

1.2.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы обработки продуктов питания (2ч.)

Теоретические сведения. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Оценка качества готовых блюд.



Практическая работа №5: Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1.2.6. Блюда из овощей и фруктов, потребительские качества пищи. Виды тепловой обработки овощей, потребительские качества пищи(2ч.)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её 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 распространённые 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. 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 варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа №6: Обработка овощей и фруктов. Оформление блюд в технике карвинг.

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

Теоретические сведения. 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 №7: Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технического мышления обучающихся.

3. Технология ведения дома. (4ч.)

2.3.1. Выбор темы проекта. Техника проектирования. Разработка проектного замысла по алгоритму. Расчет стоимости изделия.

Теоретические сведения. Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия

Практическая работа №8: Выбор темы проекта. Техника проектирования. Разработка проектного замысла по алгоритму. Расчет стоимости изделия.

2.3.2 Технология в сфере быта. Интерьер жилых помещений. Технологии чистоты.

Теоретические сведения. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой, выполнение эскиза (чертежа).

4. Технология швейного производства

2.4.1 - 2.4.2. Производство текстильных материалов. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Классификация и свойства текстильных материалов. История развития технологий. (4 ч.)



Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Практическая работа №9: Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

2.4.3. - 2.4.4. Приемы работы на швейной машине. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Выполнение ручных, машинных и утюжильных работ. Порядок действий по сборке конструкции / механизма удовлетворяющего заданным условиям. (4ч.)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Простые механизмы как часть технологических систем. Основные узлы швейной машины. Виды движения. Кинематические схемы. 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. 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. Правила безопасной работы на швейной машине. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Требования к выполнению машинных швов. Оборудование для выполнения ВТО. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Порядок действий по сборке конструкции / механизма.

Практическая работа №10: Изготовить образцы ручных стежков. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитью. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. Изготовить образцы машинных швов. Произвести ВТО на образцах машинных швов: Приутюживание, заутюживание, разутюживание.

2.4.5 – 2.4.7 Способы представления технической и технологической информации. Черчение и графика. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Методы проектирования, конструирования, моделирования. Конструкции. (6 ч.)

Теоретические сведения. Логика построения и особенности разработки технологического проекта. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.



Снятие мерок. Особенности построения выкроек швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практическая работа № 11: Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

2.4.8.-2.4.18. Изготовление швейных изделий. (20ч.)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии кройщик, портной.

Практические работы № 12-22. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

5.Художественные ремесла. (8 ч.)

2.5.1 Декоративно-прикладное искусство. Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов / технологического оборудования (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». 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 края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практические работы № 23. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

2.5.2 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Практические работы № 24. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.



2.5.3-2.5.4 Лоскутное шитье. Итоговая контрольная работа. Выполнение изделия из лоскутов. (4 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы № 25. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

6. Технология сельского хозяйства (4ч.)

2.6.1.-2.6.2. Особенности цветочно-декоративных культур региона. Работа на участке. (весенние работы) (4ч.)

Теоретические сведения. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений.

Практические работы № 27-28. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковичками, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

6 класс

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

1.1. Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни. (2 ч.)

Теоретические сведения. Развитие различных технологий в разных видах деятельности и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни.

1.2. Технология приготовления пищи.

1.2.1. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Роль минеральных веществ в питании человека(2ч.)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при отравлениях

1.2.2. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. (2ч.)

Теоретические сведения. Влияние технологий обработки продуктов питания на потребительские качества пищи.

Практическая работа № 1: Проанализировать по этикетке состав продуктов, найти пищевые добавки, узнать о их воздействии на организм человека и сделать выводы.

1.2.3. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч.)

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



продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы № 2: Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

1.2.4. Технология приготовления блюд из мяса. Виды мяса и мясных продуктов. (2 ч.)

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.

1.2.5. Технология приготовления блюд из птицы. Составление технологической карты известного технологического процесса. (2 ч.)

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.

Практические работы № 3: Разработать технологическую карту. Приготовление блюд из мяса птицы.

1.2.6. Технология приготовления заправочных супов. Изготовление продукта по заданному алгоритму. (2ч.)

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.

Практические работы №4. Приготовление заправочного супа из овощей. Разработка технологической карты.

1.2.7. Сервировка стола к обеду. Культура потребления: выбор продукта / услуги(2ч.)

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

Практические работы № 5: Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

3. Технология ведения дома

1.3.1.- 1.3.2 Экология жилья. Технология содержания жилья. Интерьер жилых помещений. Контрольная работа. Цикл жизни технологий. Технологии в повседневной жизни, технологии строительного ремонта (4 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Экология жилья. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Характеристика стадий



жизненного цикла производства. Типы технологий. Цикл жизни технологий. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Значение жизни человека соблюдение и поддержание чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки. Современные средства при уходе за посудой и помещением. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся

2.4. Технология швейного производства

2.4.1. – 2.4.2 Классификация и свойства текстильных материалов. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. (4 ч.)

Теоретические сведения. Разработка проектного замысла по алгоритму, реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Практические работы № 6: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

2.4.3. Порядок действий по сборке механизма. Работа на швейной машине. (2ч.)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Простые механизмы как часть технологических систем. Основные узлы швейной машины. Виды движения. Кинематические схемы. 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. Приёмы 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы № 7: Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитью. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

2.4.4. – 2.4.6. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Определение размеров швейного изделия. Конструирование плечевой одежды с цельновыкроенным рукавом. Основные характеристики конструкций. Моделирование швейных изделий (6 ч.)

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



Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы № 8: Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

2.4.7. – 2.4.15. Раскрой плечевой одежды. Правила раскладки выкроек на ткани. Понятие о дублировании деталей. Правила безопасной работы утюгом. Технологический узел. Порядок действий по сборке конструкций. Способы соединения деталей. Технология обработки швейных изделий (18 ч.)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Приёмы изготовления выкроекдополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы № 9-15: Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

2.5.Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество. (8 ч.)

2.5.1. – 2.5.4. Логика проектирования технологической системы. Материалы и инструменты для вязания. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Основные виды петель при вязании крючком. Планирование материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Разработка и изготовление материального продукта. Модернизация материального продукта. (8 ч.)

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. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. 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.

Практические работы № 16-18: 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). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов и приспособлений

2.6. Технология сельского хозяйства (8ч.)

2.6.1. – 2.6.4. Основы аграрной технологии (весенние работы) (8 ч.)

Теоретические сведения. Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы. № 19-21 Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

3.7. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. (2 час)

Теоретические сведения. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производственные технологии. Технологии сельского хозяйства. Профессии связанные с этими технологиями.

7 класс

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

1.1.1.– 1.1.2. Промышленные технологии. Разработка проекта освещения выбранного помещения. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. (4ч.)

Теоретические сведения. Промышленные технологии. История развития промышленных технологий. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов.

1.2. Технологии приготовления пищи. (14ч.)

1.2.1. Технологии производства продуктов питания. Полезные и вредные воздействия микроорганизмов на человека. (2ч.)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Значение микроорганизмов в жизни человека. Первая помощь при отравлениях.



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

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

Практические работы №1: Определение качества молока и молочных продуктов.

1.2.3. Технология приготовления теста и выпечки. Потребительские качества пищи. (2ч.)

Теоретические сведения. Технология приготовления теста и выпечки. Потребительские качества пищи. Продукты для приготовления теста. Виды блюд из теста. Пищевые разрыхлители для теста.

1.2.4. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из теста(2 ч.)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления теста. Виды блюд из теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу. Профессия кондитер.

Практические работы №2: Приготовление изделий из теста.

1.2.5. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков Культура потребления: выбор продукта / услуги. (2 ч.)

Теоретические сведения. Виды десертов. Виды напитков. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс и др. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практические работы №3: Приготовление сладких блюд и напитков.

1.2.6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч.)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практическая работа № 4: Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

1.2.7. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Заготовка продуктов (2ч.)

Теоретические сведения. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.



Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся

2.3.1.- 2.3.2 Технология швейного производства. Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Контрольная работа. Функции специалистов, занятых в производстве. Классификация и свойства текстильных материалов. (4 ч.)

Теоретические сведения. Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Функции специалистов, занятых в производстве. Классификация и свойства текстильных материалов. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Практические работы № 5: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

2.3.3 – 2.3.5 Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Испытания, анализ, варианты модернизации. Моделирование поясной одежды. Конструирование простых систем с обратной связью. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Правила безопасной работы (6 ч.)

Теоретические сведения. Элементы черчения и графики. Понятие модели. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Приёмы моделирования поясной одежды. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Практические работы № 6-7: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

2.3.6-2.3.20 Раскрой швейного изделия. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности. Понятие о дублировании деталей. Правила безопасной работы с утюгом. Составление технического задания на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей. Технология обработки юбки. Контрольная работа (30 ч.)

Теоретические сведения. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Технология изготовления поясного



швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Классификация машинных швов. Порядок действий по сборке конструкции. Способы соединения деталей. Технологический узел. Основные машинные операции для изготовления юбки. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Практические работы № 8-14: Раскрой проектного изделия. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка складок. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Блок 3. Построение образовательных планов в области профессионального самоопределения

3.4.Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество. (8 ч.)

3.4.1 – 3.4.4. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей его заданным условиям. Знакомиться с историей данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Конструкции. Основные характеристики конструкций Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Разработка и реализации командного проекта проекта, направленного на разрешение значимой для обучающегося проблемы. Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы. Энергетическое обеспечение нашего дома. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Освещение и освещенность. Ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество). Итоговая контрольная работа (8 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования.* Виды движения. Кинематические схемы.

Основные виды петель при вязании спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Разработка проектного замысла по алгоритму, реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Электрическая схема. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Разбираться в технологиях



ресурсосбережения в быту. Новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнических автоматизированных производств.

Практические работы № 15-16: Вывязывание полотна несколькими способами.

3.5. Технология сельского хозяйства

3.5.1. – 3.5.2. Основы аграрной технологии (весенние работы) (4 ч.)

Теоретические сведения. Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы. № 17-19 Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

8 класс

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

1.1. Технологии получения материалов. Материалы, изменившие мир. (2 час.)

Основные теоретические сведения: Особенности новейших материалов, необходимость их производства. Технологический процесс производства материалов. Особенности производства многофункциональных материалов, биоматериалы. пластика и керамика. Особенности производства пористых материалов, применение в различных сферах. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

1.2. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. (2 час.)

Основные теоретические сведения: виды термической обработки сплавов. Общая характеристика порошковой металлургии и свойств порошков. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

1.3. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. (2 час.)

Основные теоретические сведения: цель функционирования предприятия. Организационная структура предприятия. Сущность и задачи управления предприятием. Инновационные предприятия. Формы трансфера технологий во внешнеэкономической деятельности. Объекты интеллектуальной собственности. Инновационная деятельность на предприятии. Экспертиза инновационного проекта и разработка механизма управления рисками. Управление в технологических системах. Обратная связь.

1.4. Биотехнологии. Медицинские технологии. Генная инженерия. Нанотехнологии. (2 час.)

Основные теоретические сведения: понятие "биотехнология. Задачи, методы и достижения. Объекты и основные направления биотехнологии. Биоинженерия. ормирование Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. медицинские технологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.

1.5. Работа с информацией по вопросам, формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих группу потребностей. (2 час.)



Основные теоретические сведения: Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Определения и терминология, история и новейшие достижения в нанотехнологии. Общие сведения, история фонетики и ее перспективные разработки. Основные понятия, специфика применения квантовых компьютеров.

1.6. Технологии производства продуктов питания. (технологии общественного питания) (2 час.)

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

Практическая работа №1: заполнить таблицу «Виды технологий производства в пищевой промышленности.»

1.7. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. (2 час.)

Основные теоретические сведения: Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Безопасность транспорта. Транспортная логистика.

Регулирование транспортных потоков. Влияние транспорта на окружающую среду.

Применение различных видов транспорта на различных производствах. Эволюция транспорта. 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 различных регионах. Техническое управление транспортными потоками.

1.8. Технологии сферы услуг. Современные информационные технологии. (2 час)

Основные теоретические сведения: классификация социальных технологий. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Технология формирования общественного мнения. Социальные сети как средство коммуникации, социализации и средство обучения.

Практическая работа № 2: Составить блок-схему "Технология сферы услуг"

1.9 Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий (2 час).

Основные теоретические сведения: Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий, виды моделирования. Процесс моделирования. Понятие модели. Функция моделей и их классификация. Сущность и содержание технологии моделирования социальных процессов. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.

1.10. Технологии повседневной жизни: построение пижамных брюк. (2 час)

Основные теоретические сведения: Виды брюк. Способы обработки пижамных брюк.

Практическая работа №3: Выполнить чертеж пижамных брюк.

1.11. Технологии повседневной жизни: обработка пижамных брюк. (2час)

Основные теоретические сведения: Обработка боковых швов. Обработка шва сидения.

Практическая работа №4: Обработка пижамных брюк.

1.12. Технологии повседневной жизни: обработка пижамных брюк. Контрольная работа. (2час)

Основные теоретические сведения: Обработка верхнего нижнего срезов брюк. Окончательная отделка изделия.

Практическая работа №5: Обработка верхнего нижнего срезов брюк. Окончательная отделка изделия.

1.13. Технологии повседневной жизни. Методы проектирования, конструирования, моделирования. (2час)



Основные теоретические сведения: Варианты моделирования одежды.

Практическая работа №6: Выполнить моделирование пижамных брюк.

1.14. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств-моделирование с помощью конструктора. (2час)

Основные теоретические сведения: Анализировать модели, выполнять их в практической деятельности.

Практическая работа №7: Выполнить моделирование по рисунку или фотографии.

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

2.2.1.-2.2.5. Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Способы выявления потребностей семьи. Составление программы изучения потребностей. Потребительские качества товаров и услуг. Алгоритмы и способы изучения потребностей. Оценка предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Фандрайзинг. Специфика социальных технологий. Методы принятия решений. Анализ альтернативных ресурсов. (10 час)

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. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Практическая работа №8:

анализ потребностей членов семьи.

Практическая работа № 9-10: анализ качества

и потребительских свойств товара.

2.2.6. Способы продвижения продукта на рынке. Маркетинговый план. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента. (2 час.)

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

Практическая работа № 11: составить программу продвижения товара.

Блок 3. Построение образовательных планов в области профессионального самоопределения

3.1 Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий. (2час.)

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

3.2 Высокотехнологические производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. (2 час)

Основные теоретические сведения: организация транспорта людей и грузов в городе Кургане: РЖД, Аэропорт. Ознакомление с деятельностью предприятия. Спектр профессий.

3.3 Секреты выбора профессии. Склонности, интересы, призвание. (2час.)

Основные теоретические сведения: Секреты выбора профессии. Склонности, интересы, призвание. Влияние способностей человека на профессиональную деятельность

Практическая работа № 13: тест -интересы, склонности.

3.4 Темперамент и характер в профессиональном определении. (2час)



Основные теоретические сведения: Темперамент и характер в профессиональном определении. *Практическая работа № 14:* Тест-определение темперамента.

3.5 Разнообразие профессий, появление новых профессий. (2час)

Основные теоретические сведения: Современные требования к кадрам. Источники получения информации о профессиях и профессиональном образовании. Современные требования к кадрам. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере.

3.6 Понятие трудового ресурса, рынка труда. (2час.)

Основные теоретические сведения: Концепция «обучение для жизни» и «обучение через всю жизнь». Выявление знаний.

3.7 Характеристика современного рынка труда. (2час)

Основные теоретические сведения: Понятие трудового ресурса, рынка труда. Характеристика современного рынка труда. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

3.8 Система профильного обучения: права и обязанности и возможности. (2час)

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

3.9 Квалификации и профессии. Цикл жизни профессий. (2час)

Основные теоретические сведения: Квалификации и профессии. Цикл жизни профессий.

3.10 Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. (2час.)

Основные теоретические сведения: Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам.

3.11 Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Разработка матрицы возможностей. (2час.)

Основные теоретические сведения: Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Разработка матрицы возможностей.

Практическая работа №15: Разработка матрицы возможностей.

3.12 Концепция «обучение для жизни» и «обучение через всю жизнь». Итоговая контрольная работа. (2 ч.) *Основные теоретические сведения:* Концепция «обучение для жизни» и «обучение через всю жизнь».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование блока, разделов и темы программы	Основные виды деятельности учащихся	Количество часов	Модуль рабочей программы воспитания, направление воспитательной работы
5 КЛАСС			
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.			
1. История развития технологий. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.	Знакомиться с разнообразием технологий, понятием технологий, циклом жизни технологий.	2	
2. Технология			



приготовления пищи			
1.2.1. Правила санитарии и гигиены, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Физиология питания	Знакомиться с правилами санитарии и гигиены, по технике безопасности и пожарной безопасности при технологии приготовления пищи. Овладеть знаниями о физиологии питания.	2	Модули: «Школьный урок», «Профорентация»,
1.2.2. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц.	Изучить блюда из яиц, способы обработки продуктов питания, овладевать навыками организации рабочего места. Планировать технологический процесс и процесс труда.	2	Модули: «Школьный урок», «Профорентация» Направление ВР региональной модели воспитания: - профориентационное
1.2.3. Блюды из яиц.	Практическая работа: приготовление бутербродов и горячих напитков. Блюды из яиц.	2	
1.2.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы обработки продуктов питания.	Изучить технологию производства продуктов питания.	2	
1.2.5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы обработки продуктов питания.	Практическая работа: приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
1.2.6. Блюда из овощей и фруктов. Виды тепловой обработки овощей, потребительские качества пищи.	Изучить технологический процесс и процесс труда, приготовления блюд; соблюдать нормы и правила безопасного труда.	2	
1.2.7. Сервировка стола. Культура потребления: выбор продукта / услуги.	Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки.	2	
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технического мышления обучающихся.			
3. Технологии ведения дома			
2.3.1. Технология в сфере	Разрабатывать проект	2	Модули: «Школьный урок»



быта. Интерьер жилых помещений. Технологии чистоты. Контрольная работа.	рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.		Направление ВР региональной модели воспитания: - экологическое
2.3.2. Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия	Выбор темы проекта. Техника проектирования. Разработка проектного замысла по алгоритму. Расчет стоимости изделия.	2	
4. Технология швейного производства			
2.4.1. Производство текстильных материалов. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей.	Разрабатывать проект по теме: технология швейного производства. Знакомиться с понятиями текстильных материалов	2	Модули: «Школьный урок», Профорентация
2.4.2. Классификация и свойства текстильных материалов. История развития технологий.	Научиться анализировать полученную информацию.	2	Модули: «Школьный урок», «Профорентация»
2.4.3. Приемы работы на швейной машине. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.	Знакомиться с устройством и принципом работы швейной машины. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.	2	
2.4.4. Выполнение ручных машинных и утюжильных работ. Порядок действий по сборке конструкции / механизма, удовлетворяющего заданным условиям.	Осваивать работу на швейной машине и технологию утюжильных работ.	2	Направление ВР региональной модели воспитания: - гражданско-патриотическое, профорентация, экологическое
2.4.5 Способы представления технической и технологической информации. Черчение и графика.	Научиться построению чертежа швейного изделия с соблюдением правил черчения и моделированию изделия.	2	
2.4.6 Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.	Выполнять конструирование и моделирование швейных изделий в масштабе.	2	



2.4.7. Методы проектирования, конструирования и моделирования. Конструкции.	Выполнять конструирование и моделирование швейных изделий в натуральную величину.	2	
2.4.8. Раскрой швейного изделия. Правила безопасной работы. Понятие модели.	Научиться соблюдению правил безопасности труда, подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2	
2.4.9. Изготовление швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Способы соединения деталей.	Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия.	2	
2.4.10. Изготовление швейного изделия. Обработка бретелей и пояса.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2	
2.4.11. Изготовление швейного изделия. Обработка нагрудника. Технологический узел.	Составлять операционную карту работ.	2	
2.4.12. Изготовление швейного изделия. Соединение нагрудника с бретелями	Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия.	2	
2.4.13. Изготовление швейного изделия. Обработка накладного кармана	Научиться рациональному использованию материалов.	2	Модули: «Школьный урок», «Профорентация», «Правовое воспитание»,
2.4.14. Изготовление швейного изделия. Соединение кармана с нижней частью фартука.	Научиться проектировать последовательность операций.	2	
2.4.15. Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Осваивать технологию пошива. Научиться соблюдению правил безопасности труда.	2	Направление ВР региональной модели воспитания: - гражданско-патриотическое,
2.4.16. Изготовление швейного изделия. Соединение пояса и нагрудника с нижней частью фартука.	Научиться составлению операционной карты работ.	2	- духовно-нравственное, - экологическое, - профориентационное
2.4.17. Изготовление швейного изделия. Обработка косынки.	Научиться подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2	
2.4.18. Изготовление швейного изделия.	Научиться находить и устранять дефекты.	2	



Окончательная обработка изделия.			
5. Художественные ремесла			
2.5.1. Декоративно-прикладное искусство. Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов / технологического оборудования	Знакомиться с понятием «декоративно-прикладное искусство», традиционными и современными видами декоративно-прикладного искусства России.	2	Модули: школьный урок, Профориентация, Правовое воспитание Направление ВР: Гражданско-патриотическое,
2.5.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	Знакомиться с понятием «композиция», правилами, приёмами, средствами композиции.	2	Духовно-нравственное, Социальная активность, профориентация
2.5.3. Лоскутное шитье.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья, составлять орнамент для лоскутного шитья, подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству и волокну составу.	2	
2.5.4. Выполнение изделия из лоскутов. Итоговая контрольная работа.	Научиться изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.	2	
6. Основы аграрной технологии.			
2.6.1. Особенности цветочно-декоративных культур региона.	Знакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками, с назначением и устройством применяемых ручных инструментов при работе на участке.	2	Модули: школьный урок, Профориентация, Направление ВР: Гражданско-патриотическое, Духовно-нравственное, Социальная активность, профориентация
2.6.2.- 2.6.3. Работа на участке.	Выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда.	2	
Итого 5 класс.		68	
6 класс			
Блок 1. Современные материальные, информационные и			



гуманитарные технологии и перспективы их развития.			
1. Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни.	Рассматривать использование различных технологий в разных видах деятельности.	2	Модули: школьный урок, Правовое воспитание Направление ВР: Правовое, Социальная активность,
2.Технология приготовления пищи			
2.1. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Роль минеральных веществ в питании человека	Влияние технологий обработки продуктов питания на потребительские качества пищи.	2	Модули: школьный урок, Профориентация,
2.2. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи	Рассмотреть полезное и вредное воздействие пищевых добавок на организм человека.	2	Направление ВР:
2.3. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Изучить правила пожарной безопасности, санитарии и гигиены, овладеть навыками организации рабочего места, технологию приготовления блюд из рыбы.	2	Профориентация, Здоровье-сбережение, экологическое
2.4. Технология приготовления блюд из мяса. Виды мяса и мясных продуктов.	Рассмотреть технологии приготовления блюд из мяса.	2	
2.5. Технология приготовления блюд из птицы. Изготовление продукта по заданному алгоритму.	Рассмотреть технологии приготовления блюд из птицы. Разработать технологическую карту	2	
2.6. Технология приготовления заправочных супов. Изготовление продукта по заданному алгоритму.	Рассмотреть влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.	2	
2.7. Сервировка стола к обеду. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Контрольная работа.	Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки.	2	
3.Технология ведения дома			
3.1. Экология жилья.	Искать информацию о	2	Модули: школьный урок,



Технология содержания жилья. Интерьер жилых помещений.	видах технологий по ведению дома.		Направление ВР: экологическое
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся			
4. Технология швейного производства			
4.1. Текстильные материалы. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.	Научиться определять состав ткани.	2	Модули: школьный урок, Профорентация,
4.2. Порядок действий по сборке механизма. Работа на швейной машине.	Научиться настраивать швейную машину.	2	Направление ВР: Профорентация,
4.3 Опыт проектирования, конструирования, моделирования.	Приобретать навыки снятия измерений.	2	Здоровье-сбережение, Экологическое,
4.5. Определение размеров швейного изделия. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	Выполнять конструирование и моделирование швейных изделий в масштабе.	2	
4.6. Основные характеристики конструкций. Моделирование швейных изделий.	Выполнять конструирование и моделирование швейных изделий в натуральную величину.	2	
4.7. Раскрой плечевой одежды. Правила раскладки выкроек на ткани.	Научиться соблюдению правил безопасности труда, подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2	
4.8. Понятие о дублировании деталей. Правила безопасной работы с утюгом.	Знакомиться с технологией соединения деталей клеевым способом.	2	
4.9. Порядок действий по сборке конструкций. Способы соединения деталей.	Научиться планировать процесс труда при изготовлении швейного изделия	2	
4.10. Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.	Научиться технологии обработки деталей.	2	
4.11. Технология обработки среднего и плечевых швов,	Применять технологию обработки деталей в	2	



нижних срезов рукава.	практической деятельности.		
4.12. Технология обработки срезов горловины подкройной обтачкой.	Знать технологию обработки деталей.	2	
4.13. Технология обработки боковых срезов.	Применять технологию обработки деталей в практической деятельности.	2	
4.14. Технология обработки нижнего среза изделия.	Выбирать технологию обработки деталей. Контроль знаний по теме.	2	
4.15. Окончательная обработка изделия. Профессия технолог, конструктор. Контрольная работа.	Знакомиться с профессией технолог, конструктор. Контроль знаний по теме.	2	
5. Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество			
5.1. Логика проектирования технологической системы. Материалы и инструменты для вязания.	Научиться соблюдению правил техники безопасности и здоровьесбережению при изготовлении образцов вязания.	2	Модули: школьный урок, Профориентация, Направление ВР: Профориентация, Здоровье-сбережение, экологическое
5.2. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Основные виды петель при вязании крючком.	Научиться основным элементам вязания. Создание схем для вязания.	2	
5.3. Планирование материального продукта. Вязание полотна.	Знакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания.	2	
5.4. Разработка и изготовление материального продукта. Вязание по кругу.	Знакомиться с технологией изготовления образцов вязания.	2	
5.5. – 5.4 Модернизация материального продукта. Вязание цветных узоров.	Выполнение соблюдения правил техники безопасности и здоровьесбережения, при изготовлении образцов вязания.	2	
6. Основы аграрной технологии.			
6.1. Особенности технологии выращивания однолетних, двухлетних и многолетних растений	Знакомиться с основными характеристиками растений.	4	Модули: школьный урок, Профориентация,



6.2. – 6.3. Работа на участке	Выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда	4	Направление ВР: Профориентация, экологическое
Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения			
7.1.-7.2. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производственные технологии. Технологии сельского хозяйства.	Собирать информацию о ведущих технологиях, применяемых на предприятиях региона.	4	Модули: школьный урок, Профориентация, Направление ВР: Профориентация
Итого 6 класс.		68	
7 класс			
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития			
1.1. Промышленные технологии. Разработка проекта освещения выбранного помещения.	Рассмотреть последствия потери энергии для экономики и экологии. Разработка проекта освещения выбранного помещения.	2	Модули: школьный урок, Профориентация, Направление ВР:
1.2. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.	Познакомиться с развитием производственных технологий автоматизированного производства.	2	Профориентация, Здоровье-сбережение, экологическое
2.Технология приготовления пищи			
2.1. Технологии производства продуктов питания. Полезные и вредные воздействия микроорганизмов на	Повторение санитарно-гигиенических требований, безопасных приемов работы на кухне. Значение	2	Модули: школьный урок, Профориентация,



человека.	микроорганизмов в жизни человека.		Направление ВР:
2.2. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Блюда из молока и кисло-молочных продуктов.	Изучить значение биологической ценности кисло-молочной продукции. Профессия мастер производства молочной технологии	2	Профориентация, Здоровье-сбережение, экологическое
2.3 Технология приготовления теста и выпечки. Потребительские качества пищи.	Рассматривать технологии приготовления изделий из теста.	2	
2.4. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из теста.	Знакомиться с биологической ценностью мучных изделий. Признаки доброкачественности муки.	2	
2.5. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Культура потребления: выбор продукта.	Рассмотреть полезность сладких блюд. Профессия кондитер сахаристых изделий. Знакомиться с технологией приготовления сладких блюд.	2	
2.6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Изучить правила этикета, сервировки стола.	2	
2.7. Хранение продовольственных продуктов и непродовольственных продуктов. Заготовка продуктов.	Овладевать знаниями о сохранении полезных веществ в продуктах при длительном хранении.	2	
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся			
3. Технология швейного производства			
3.1. Разработка и создание изделия средствами учебного станка, в том числе управляемого программой.	Овладевать знаниями о разработке и создании изделия средствами учебного станка, управляемого программой.	2	Модули: школьный урок, Профориентация,
3.2. Функции специалистов, занятых в производстве. Классификация и свойства текстильных материалов.	Изучить химические и нетканые текстильные материалы.	2	Направление ВР:
3.3. Сборка моделей. Исследование	Рассмотреть понятие об одежде и снятие мерок	2	Профориентация, Экологическое



характеристик конструкций. Модернизация продукта.	для изготовления одежды.	
3.4. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.	Выполнять построение чертежа в масштабе. Рассмотреть варианты готовых выкроек из журналов, интернета.	2
3.5. Испытания, анализ, варианты модернизации. Моделирование поясной одежды. Конструирование простых систем с обратной связью.	Выполнять построение чертежа юбки и ее моделирование. Конструирование простых систем с обратной связью.	2
3.6. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Правила безопасной работы.	Выполнять раскрой по готовой выкройке. Научиться соблюдению правил безопасности труда.	2
3.7. Раскрой швейного изделия. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с поставленной задачей.	Выполнять раскрой изделия, подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2
3.8. Понятие о дублировании деталей. Правила безопасной работы с утюгом.	Знакомиться с технологией соединения деталей клеевым способом.	2
3.9. Подготовка и проведение примерки. Моделирование. Функции моделей.	Научиться планировать процесс труда при изготовлении швейного изделия.	2
3.10. Устранение дефектов после примерки. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.	Уметь выполнять подготовку и проведение примерки и устранение дефектов после примерки.	2
3.11. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.	Составлять технологические задания на изготовление продукта.	2
3.12. Технологическая последовательность изготовления поясного швейного изделия.	Разрабатывать технологическую последовательность изготовления швейного изделия.	2
3.13. Технология обработки	Выполнять	2

Модули: школьный урок,
Профориентация,



среднего шва юбки с застежкой «молния» и разрезом.	последовательность притачивания застежки «молния».		Направление ВР: Профорентация
3.14. Технология обработки верхнего среза юбки.	Обрабатывать верхний срез юбки.	2	
3.15. Технология обработки низа изделия. Контроль качества готового изделия. Контроль на работа.	Анализировать полученный результат. Контроль знаний по теме.	2	
Блок 3. Построение образовательных планов в области профессионального самоопределения			
4. Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество			
4.1. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей его заданным условиям.	Искать информацию о видах технологий. Беседа о профессиях.	2	Модули: школьный урок, Профорентация,
4.2. – 4.3. Знакомиться с историей данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания.	Знакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания.	4	Направление ВР: Духовно-нравственное, профорентация
4.4-4.5-4.6 Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Конструкции. Основные характеристики конструкций	Выполнение соблюдения правил техники безопасности и здоровьесбережения, при изготовлении образцов вязания.	6	
5. Основы аграрной технологии.			
5.1. Особенности технологии выращивания однолетних, двухлетних и многолетних растений	Знакомиться с основными характеристиками растений.	4	Модули: школьный урок, Профорентация,
5.2. Работа на участке	Выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда	4	Направление ВР: профорентация
Итого 7 класс.		68	
	8 класс		
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их			



развития			
1.1 Технологии получения материалов. Материалы, изменившие мир.	Знакомиться с видами получения материалов.	2	Модули: школьный урок, Направление ВР: экологическое
1.2. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.	Знакомиться с особенностью новейших материалов, необходимостью их производства, а также с технологическим процессом производства материалов.	2	
1.3. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.	Знакомиться с развитие технологических систем.	2	
1.4. Биотехнологии. Медицинские технологии. Генная инженерия. Нанотехнологии.	Знакомиться с понятием "биотехнология", с медицинскими технологиями.	2	
1.5. Работа с информацией по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих группу потребностей.	Знакомиться с определениями и терминологиями, историей и новейшими достижениями.	2	
1.6. Технологии производства продуктов питания. (технологии общественного питания)	Знакомиться с видами современных технологий производства в пищевой промышленности. Современные технологии получения белковых продуктов питания.	2	
1.7. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	Знакомиться с применением различных видов транспорта, эволюцией транспорта, экологичностью транспорта.	2	
1.8. Технологии сферы услуг. Современные информационные технологии, применимые к новому технологическому укладу.	Знакомиться с технологиями, применимыми к новому технологическому укладу.	2	
1.9. Управление в современном производстве. Инновационные	Знакомиться с организационной структурой предприятия.	2	



предприятия. Трансферт технологий.			
1.10. Технологии повседневной жизни: построение пижамных брюк	Научиться построению конструкции пижамных брюк	2	Модули: школьный урок, Профорентация, Направление ВР: профорентация
1.11. Технологии повседневной жизни: раскрой пижамных брюк	Научиться выполнению раскрой пижамных брюк	2	
1.12. -1.13-1.14 Технологии повседневной жизни: Обработка пижамных брюк	Научиться выполнению обработки пижамных брюк	6	
1.15-1.16 Технологии повседневной жизни. Методы проектирования, конструирования, моделирования.	Разрабатывать и моделировать варианты одежды.	4	
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся			
2.1. Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета.	Изучить из чего складываются источники семейных доходов и бюджет семьи.	2	Модули: школьный урок, Профорентация, Направление ВР: Гражданско-патриотическое, Правовое, социальное
2.2. Способы выявления потребностей семьи. Составление программы изучения потребностей.	Знакомиться со способами выявления потребностей семьи.	2	
2.3. Потребительские качества товаров и услуг. Алгоритмы и способы изучения потребностей.	Знакомиться с потребительскими качествами товаров и услуг, правами потребителей.	2	
2.4. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	Знакомиться с оценкой возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Контроль знаний по разделу «бюджет семьи».	2	
2.5. Фандрайзинг. Специфика социальных технологий.	Знакомиться со спецификой социальных технологий	2	
2.6. Способы продвижения продукта на рынке. Маркетинговый план. Контрольная работа	Знакомиться с критериями и принципами сегментации рынка, видами маркетингового планирования.	2	



	Контроль знаний по теме		
3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения			
3.1. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий.	Знакомиться с производством продуктов питания на предприятиях города Кургана: «Молоко Зауралья», «Хлебокомбинат №1». Ознакомление с деятельностью предприятия.	2	Модули: школьный урок, Профориентация,
3.2. Высокотехнологические производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.	Знакомиться с организацией производства на предприятиях.	2	
3.3 Секреты выбора профессии. Склонности, интересы, призвание.	Рассмотреть правила выбора профессии.	2	Направление ВР: профориентация
3.4. Темперамент и характер в профессиональном определении.	Изучить как темперамент и характер влияют на выбор профессии. Рассматривать спектр профессий.	2	
3.5. Разнообразие профессий, появление новых профессий.		2	
3.6. Понятие трудового ресурса, рынка труда.	Знакомиться с понятием трудового ресурса, рынка труда. Характеристика современного рынка труда.	2	
3.7. Характеристика современного рынка труда.	Знакомиться с региональным рынком труда и его конъюнктурой.	2	
3.8. Система профильного обучения: права и обязанности и возможности.	Знакомиться с правами и обязанностями, возможностями системы профильного обучения.	2	
3.9. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессий.	Знакомиться с квалификациями и профессиями. Цикл жизни профессий.	2	
3.10. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам.	Анализировать современные требования к кадрам. Спектр	2	



кадрам.	профессий.	
3.11. Опыт принятия ответственного решения при выборе кратковременного курса. Разработка матрицы возможностей.	Анализировать источники получения информации о профессиях и профессиональном образовании.	2
3.12. Концепция «обучение для жизни» и «обучение через всю жизнь».	Анализировать концепцию «обучение для жизни» и «обучение через всю жизнь».	2
Итого 8 класс.		68

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Перечень литературы для учителя

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
3. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
4. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
5. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
6. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
7. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
8. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
9. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
10. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С. Мещерякова.
11. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2014.
12. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2014.
13. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2014

Перечень наглядного оборудования

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения
1.	Печатные пособия
1.1.	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки
1.2.	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся
1.3.	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся
1.4.	Раздаточные контрольные задания
1.5.	Портреты выдающихся деятелей науки и техники
1.6.	Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг.



2	Разделы: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»; «Художественные ремесла»
2.1	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)
2.2	Стол рабочий универсальный
2.3	Машина швейная бытовая универсальная
2.4	Оверлок
2.5	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки
2.6	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
2.7	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания
3.8	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования
2.9	Набор приспособлений для раскроя косых беек
2.10	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской
3	Раздел: «Технологии растениеводства»
3.1	Мерительные и разметочные инструменты и приспособления
3.2	Горшки цветочные
3.3	Фартуки
3.4	Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке
4	Специализированная учебная мебель
4.1	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц
4.2	Ящики для хранения таблиц и плакатов
4.3	Специализированное место учителя
4.4	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев
5	Натуральные объекты
5.1	Коллекции изучаемых материалов: - Коллекция "Хлопок" - Коллекция "Лен" - Коллекция "Волокна животного происхождения"

Перечень ресурсов медиатеки педагога

1. Маколи Д. «Интерактивная энциклопедия-открытая дверь в мир науки и техники»
2. Интернет-ресурсы:
3. <http://elschool45.ru/> - Система электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий школьников Курганской области;
4. http://www.moeobrazovanie.ru/online_test/informatika - «Мое образование» (Онлайн-тесты по информатике);
5. <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР);
6. <http://sc.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;
7. <http://window.edu.ru/> - Единое окно доступа к цифровым образовательным ресурсам;
8. <http://www.computer-museum.ru/index.php> - Виртуальный компьютерный музей;
9. <http://interneturok.ru/> - Уроки школьной программы. Видео, конспекты, тесты, тренажеры.

Перечень технических средств обучения, лабораторного оборудования

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Ведро пластиковое	1
2	Гладильная доска	1
3	Классная магнитная доска	1
4	Манекен учебный	2



5	Машина швейная	6
6	Ножницы	10
7	Стол	12
8	Стол с ящиками	1
9	Стул «Форма»	1
10	Стул ученический на металлокаркасе	16

Контрольно-измерительные материалы

При проведении на уроках технологии текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, следует помнить о практическом характере обучения и остановить свой выбор на 2 видах контроля:

- текущий контроль осуществляется с помощью практических работ;
- тематический контроль осуществляется по завершении темы в форме защиты творческого проекта, тестирования, самостоятельной работы.

При оценке практической работы учитываются следующие составляющие:

- организация труда;
- приемы труда;
- качество изделия (работы).

Отметка 5 (отлично) ставится тогда, когда все вышеназванные требования соблюдаются, 4 (хорошо) – когда 1 или 2 критерия не выполнены. Отметка 3 (удовлетворительно) выставляется, если нарушены три критерия, 2 (не удовлетворительно) – когда работа совсем не отвечает предъявленным к ней требованиям или брак, допущенный в работе, исправить нельзя.

Проверочный тест по разделу

«Кулинария»

5 класс

Выберите правильный ответ.

1. К столовым приборам не относится:
 - а) ложка
 - б) дуршлаг
 - в) вилка
 - г) нож
2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?
 - а) нет
 - б) да
3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:
 - а) опустив яйцо в сосуд с водой;
 - б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
 - в) кручением яйца на поверхности стола;
 - г) по внешнему виду.
4. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:
 - а) крутые желток и белок;
 - б) жидкие желток и белок;
 - в) жидкий желток, крутой белок.
5. Винегрет заправляют:
 - а) сливочным маслом
 - б) растительным маслом
6. Сэндвич – это бутерброд:
 - а) открытый



- б) закрытый
7. Канапе – это бутерброд:
а) закрытый
б) закусочный
8. Не относится к овощам
а) кабачок
б) брюссельская капуста
в) черная смородина
г) горох
9. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:
а) слева
б) справа

Выберите правильные ответы.

10. Салатными заправками являются:
а) майонез
б) сметана
в) уксус
г) растительное масло
11. Завтрак может состоять из блюд:
а) борщ
б) омлет
в) бутерброды
г) квас
д) шашлык
е) чай
12. Доброкачественное яйцо можно определить:
а) по вкусу;
б) методом просвечивания;
в) путем опускания в горячую воду;
г) путем опускания в холодную воду.
13. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:
а) картофель
б) капуста
в) огурцы
г) морковь
д) свекла
е) лук
ж) чеснок
з) репа
14. При нарезке лука можно использовать следующие формы:
а) кольца
б) кубики
в) дольки
г) полукольца
д) крошка
е) брусочки

Вставьте пропущенные слова.

15. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит _____

Закончите фразу:

16. Искусство приготовления пищи называется _____

Установите соответствие:

- | | |
|-----------------|------------------|
| 17. Вид посуды: | Название посуды: |
| А. Кухонная | 1. Кастрюля |
| Б. Столовая | 2. Супник |
| | 3. Селедочница |
| | 4. Тарелка |
| | 5. Сковорода |
| | 6. Миска |

ОТВЕТЫ к проверочному тесту по разделу «Кулинария»

1. Б
2. Б
3. В



4. В
5. Б
6. Б
7. Б
8. В
9. А
10. А, Б, Г
11. Б, В, Е
12. Б, Г
13. А, Б, В, Г, Д, Е
14. А, Б, Г
15. Свекла
16. Кулинария
17. А – 1, 5, 6 Б – 2, 3, 4

Тест по теме : Изготовление фартука»

Вопрос 1

Какая мерка не нужна для построения чертежа фартука на поясе?

Варианты ответов

- **полуобхват груди**
- длина изделия
- полуобхват талии

Вопрос 2

К основным деталям фартука не относится...

Варианты ответов

- пояс
- карман
- нижняя часть фартука
- **складки**

Вопрос 3

Мерки для построения чертежа фартука снимают при помощи

Варианты ответов

- линейки
- рулетки
- **сантиметровой ленты**

Вопрос 4

При раскрое основной детали фартука ткань нужно сложить...

Варианты ответов

- **пополам лицевой стороной внутрь по долевой нити**
- пополам изнаночной стороной внутрь по долевой нити
- разложить в один слой

Вопрос 5

Каким швом обрабатывают боковые срезы и нижнюю часть фартука?

Варианты ответов

- **вподгибку с открытым срезом**
- вподгибку с закрытым срезом
- стачным

Вопрос 6

Во время снятия мерок человек должен...

Варианты ответов

- сидеть на стуле
- **поднять руки**



- **стоять прямо**

Вопрос 7

Каким сокращением обозначается мерка полуобхвата бедер?

Варианты ответов

- Пт
- **Сб**
- Об

Вопрос 8

В каких единицах измерения указываются припуски на швы?

Варианты ответов

- **в сантиметрах**
- в дециметрах
- в метрах

Вопрос 9

Укажите название шва, который применяют для обработки верхнего среза кармана?

Варианты ответов

- **вподгибку с закрытым срезом**
- стачной
- накладной с закрытым срезом

Вопрос 10

Какие ткани следует применять для пошива фартука?

Варианты ответов

- **хлопчатобумажные**
- шерстяные
- синтетические

Итоговый тест за 5 класс

Тест состоит из 3 частей:

Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие

Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.

Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

1. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

1. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

Контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

Часть А. Выбери правильный ответ:

1. Укажите предмет, не относящийся к кухонной посуде.

- А) кастрюля
- Б) мясорубка
- В) сковорода
- Г) сотейник

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- А) промывание;
- Б) сортировка;



- В) нарезка;
- Г) очистка;
- Д) мойка.

3. Установить соответствие Виды тепловых обработок овощей:

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2- Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4- Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

Выбери правильный ответ:

4. Техника безопасности работы с утюгом:

- А – включать мокрыми руками;
- Б – не дергать за шнур при выключении;
- В – оставлять утюг на ткани;
- Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

5. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

- А) мойка - стол-тумба - газовая плита
- Б) холодильник - газовая плита - стол-тумба
- В) мойка - холодильник - газовая плита

6 Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани.

- А) – шерстяные волокна;
- Б) – шёлковые волокна;
- В) – натуральные волокна растительного происхождения;

7. Как подают ножницы:

- А – держась за одно лезвие;
- Б - держась за два кольца;
- В – кольцами вперёд;

8. Для чего нужен напёрсток

- А – для хранения бисера;
- Б – для предохранения пальца от укола иглой;
- В – для предохранения ногтей от поломки

Часть В. Выбери несколько правильных ответов:

9. К бобовым относятся овощи:

- А – капуста;
- Б – фасоль;
- В – картофель;
- Г – редис;
- Д – бобы;

10. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

- А – ластик;
- Б – игла;
- В – ножницы;



Г - манекен;

11. "К горячим напиткам относятся":

А) чай; Б) квас; В) морс; Г) кофе; Д) какао.

12. Ткань имеет.

А – лицо;

Б – изнаночную сторону;

В – боковую сторону;

Г – лицевую сторону;

Д – заднюю сторону;

Часть С. Вставьте пропущенное слово

13. Вырезанный чертёж швейного изделия – это _____

14. Установить соответствие

Название мерки	Обозначение мерки
А. Обхват груди	1. Об
Б. Длина изделия	2. От
В. Обхват бёдер	3. Ди
Г. Обхват талии	4. Ог

15. Установите правильную последовательность заправки верхней нити

	А - игла
	Б - рычаг нитепротягивателя
	В – нитенаправитель
	Г – регулятор натяжения верхней нити
	Д – катушечный стержень
	Е - крючок

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- Б, Д	13 - выкройка
2- Б, Д, Г, А, В	10- Б, В	14 – А-4, Б-3, В-1, Г-2
3- 1-Г,2-В, 3-Б, 4-Д, 5-А	11- А, Г, Д	15- 1-Д, 2-В, 3- Г, 4-Б, 5-Е, 6-А
4- Б	12-Б, Г	
5- А		
6- В		
7- В		
8- Б		

6 класс

Тест состоит из 3 частей:

Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие



Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.

Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

1. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

1. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка - 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

Контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

Часть А.

Выберите 1 правильный ответ:

1. Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:

- А) магний
- Б) кальций
- В) железо

2. Рожки и звездочки относятся:

- А) к трубчатым макаронным изделиям
- Б) к крупам
- В) к видам лапши
- Г) к видам вермишели

3. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:

- А) пшеница
- Б) ячмень
- В) просо
- Г) рис

4. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

- А) Справа от тарелки вилка, слева – нож
- Б) Справа от тарелки вилка и ложка, слева – нож
- В) Справа от тарелки нож, слева – вилка

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:



- А) искусственным
- Б) натуральным
- В) синтетическим

6. Рычаг обратного хода в швейной машине предназначен:

- А) для закрепления строчки в конце шва
- Б) для выполнения зигзагообразной строчки
- В) для выполнения декоративной строчки

7. Мерка Ст снимается:

- А) горизонтально вокруг талии, по самому узкому месту туловища
- Б) от седьмого шейного позвонка до талии
- В) по правой стороне фигуры до желаемой длины

8. Моделирование – это:

- А) построение чертежа швейного изделия в натуральную величину
- Б) соединение двух деталей между собой стежками временного назначения
- В) создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой выкройки

Часть В.

Выберите несколько правильных ответов:

9. По консистенции каши бывают:

- А) рассыпчатые
- Б) вязкие
- В) густые
- Г) жидкие

10. На основе чертежа плечевого изделия с цельнокроёным рукавом можно сшить:

- А) халат
- Б) юбку
- В) ночную сорочку
- Г) сарафан
- Д) тунику

11. Для обработки срезов изделия используют:

- А) окантовочный шов
- Б) шов в вподгибку с закрытым срезом
- В) шов вподгибку с открытым срезом
- Г) запошивочный шов

12. Основные качества интерьера:

- А) функциональные
- Б) декоративные
- В) гигиенические
- Г) эстетические

Часть С.

Вставьте пропущенные слова:

13. При приготовлении блинов используют следующие ингредиенты_____

14. Восстановите пословицу, используя слова: игла, а, шьёт, не, руки.

Ответ: _____



15. Укажите правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткань:

	А) разложить мелкие детали
	Б) разложить крупные детали
	В) приколоть мелкие детали
	Г) приколоть крупные детали
	Д) определить лицевую сторону ткани
	Е) разметить припуски на обработку
	Ж) обвести детали по контуру
	З) определить нить основы

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- А, Б, Г	13- мука, вода или молоко, яйца, масло
2-А	10-А,В, Г,Д	14- Не игла шьёт, а руки.
3-А	11- А,Б,В	15- 1-Д, 2-З, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-В, 7-Ж, 8-Е
4-В	12- А,В,Г	
5-Б		
6-А		
7-А		
8-В		

7 КЛАСС

Тест состоит из 3 частей:

Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие

Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.

Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

Итого:	24	45
---------------	-----------	-----------

1. Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

1. Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.



Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

Контрольный итоговый тест по технологии 7 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- А – очищенными;
- Б – неочищенными;
- В – нарезанными крупными кусками;

2. Больше всего витамина С содержат:

- А – укроп;
- Б – картофель;
- В – лимон;

Выберите НЕ правильный ответ:

3. Из творога можно приготовить:

- А – вареники;
- Б – сырники;
- В – рагу;
- Г – запеканку;

4. Рекомендации по мытью окон:

- А - мыть окна лучше в солнечный день
- Б – использовать льняные салфетки и из микрофибры
- В – мыть со спец.средствами

5. Кисло - молочные продукты:

- А – ряженка;
- Б – кетчуп;
- В – сметана;

Выберите все правильные ответы:

6. Молочные супы можно готовить, используя продукты:

- А – макаронные изделия;
- Б - мясо;
- В – крупы;
- Г – рыба;
- Д – домашняя лапша;

Выберите правильный ответ:

7. Длина стежка зависит от:

- А – толщины ткани;
- Б – сминаемости ткани;
- В – усадки ткани;



8. Рисунок или украшение, изготовленные из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:

- А – вышивкой;
- Б – аппликацией;

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. В бытовой швейной машине применяются приводы:

- А – электрический;
- Б – гидравлический;
- В – ручной;
- Г – ножной;

10. При заправке нижней нити используется:

- А – шпульный колпачок;
- Б – маховое колесо;
- В – регулятор натяжения нижней нити;
- Г – шпулька;

11. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

- А – прочность;
- Б – теплозащитность;
- В – воздухопроницаемость
- Г – сминаемость;

12. К стежкам временного назначения относятся:

- А – смёточные;
- Б – копировальные;
- В – ручные стачные;
- Г – обмёточные;

Часть С

Вставьте пропущенные слова:

13. Износостойкость, прочность, сминаемость – это _____ свойства тканей.

Гигроскопичность, теплозащитность, воздухопроницаемость – это _____ свойства ткани.

Технологические свойства тканей - это _____

14. Установите соответствие:

<u>ОДЕЖДА</u>	<u>СТИЛЬ</u>
1. Джинсы и топ	А – классический
2. Прямая юбка и блузка	Б – романтический
3. Вечернее платье	В - спортивный

15. Укажите последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:

	А - разложить мелкие детали
	Б – разложить крупные детали
	В – сколоть ткань булавками
	Г – приколоть мелкие и крупные детали
	Д – определить лицевую сторону ткани
	Е – нанести контрольные линии и точки



	Ж –разметить припуски на обработку
	З – обвести детали по контуру

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 7 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- А, В, Г	13- Механические. Гигиенические. Осыпаемость и усадка;
2-В	10- А,В,Г	14- 1-В, 2-А, 3-Б
3- В	11- Б, В	15- 1-Д, 2-В, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-З, 7-Ж, 8-Е
4- А	12- А, Б	
5- Б		
6- А, В, Д		
7- А		
8-Б		

Контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение: «Семейный бюджет»

А- семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок

Б- семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период

В- семейный бюджет – это финансовый документ, который заносится все доходы семьи за определённый период

2. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными

А- постоянные и переменные

Б- постоянные

В- временные

Г- все виды групп расходов

3. Закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары

А- Закон «О защите прав производителей».

Б- Закон «О защите прав покупателей».

В- Закон «О защите прав потребителей».

4. Инженерные коммуникации в доме это:

А- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод

Б- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений

В- совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газа и электроснабжения в жилище человека

5. Что такое предпринимательство (бизнес)

А- деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги



Б- инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли

В- наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

6. Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ

А- индивидуальное предприятие

Б- товарищество

В- акционерное общество

Г- все вышеперечисленные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

7. С какого возраста, и на каких, условиях, закон РФ «О предпринимательской деятельности» разрешает несовершеннолетним заниматься предпринимательской деятельностью

А- с 16 лет, не получая согласия родителей.

Б- с 18 лет, если они получают согласие родителей.

В- в возрасте 16 - 18 лет, если они получают согласие родителей и будут признаны полностью дееспособными.

8. Какими из ниже приведённых критериев должен руководствоваться молодой человек при выборе профессии, что бы сделать правильный выбор

А- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда

Б- выбрать профессию, которая доступна и посильна для вас, что бы овладеть и заниматься ею

В- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда, должна быть доступной и посильной для вас, что бы овладеть и заниматься ею, способной приносить радость, удовлетворени.

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи

А- приобретение валюты

Б- вклады в банки

В- покупка эксклюзивных вещей

Г- деньги, взятые в долг

Д- покупка недвижимости

10. Рациональные потребности семьи

А- потребность в одежде

Б- потребность в курении

В- потребность в жилье

Г- потребность в еде

11. Экономические функции семьи

А- финансовая деятельность

Б- общение членов семьи между собой и передача информации

В- ведение домашнего хозяйства

Г- накопление семейного имущества

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

Часть А	Часть В	
1. Б	9- А,Б, Д	
1. А	10- А, В, Г	
1. В	11- А, В, Г	
1. Б	12- В, Д	
1. Б		
1. Г		




1. В		
1. В		

Идентификатор документа 97f54e05-afbe-44d7-ac66-456be42400a5



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КУРГАНА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №53 ИМЕНИ А.А. ШАРАБОРИНА" Макарова Наталья Владимировна, ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА	1B1771859E043A7ECAC86CB4CDD498C5 с 28.07.2022 13:00 по 21.10.2023 13:00 GMT+03:00	03.12.2022 09:44 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа