

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Технология
5-8 класс
ФГОС ООО

Курган,
2020г.



Требования к результатам освоения программы

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).



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 ООП

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

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

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме



(в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);

- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

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

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

Регулятивные УУД

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

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;



- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

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

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

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами,



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

Обучающийся сможет:

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

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

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего



инструментария для выполнения учебной задачи;

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

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

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

Познавательные УУД



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

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе



познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

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

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;



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

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

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

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



проектные работы.

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

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

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

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;



- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

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

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



подготовленные/отобранные под руководством учителя;

- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

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

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

Изучение технологии в основной школе даёт возможность достичь следующих результатов в направлении **личностного** развития:

формирование чувства гордости за прошлое и настоящее российской технологии;

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, а также социальному,



культурному, языковому и духовному многообразию современного мира;

формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, выбору профильного образования на основе информации о существующих профессиях и личных профессиональных предпочтений, осознанному построению индивидуальной образовательной траектории с учётом устойчивых познавательных интересов;

формирование коммуникативной компетентности в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;

формирование познавательной и информационной культуры, в том числе развитие навыков самостоятельной работы с учебными пособиями, книгами, доступными инструментами и техническими средствами информационных технологий;

формирование основ экологического сознания на основе признания ценности жизни во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;

развитие готовности к решению творческих задач, умения находить адекватные способы поведения и взаимодействия с партнёрами во время учебной и внеучебной деятельности, способности оценивать проблемные ситуации и оперативно принимать ответственные решения в различных продуктивных видах деятельности (учебная поисково-исследовательская, клубная, проектная, кружковая и т. п.).

Метапредметными результатами освоения основной образовательной программы основного общего образования являются:

овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, поиска средств её осуществления;

умение планировать пути достижения целей на основе самостоятельного анализа условий и средств достижения этих целей, выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ, осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;



понимание проблемы, умение ставить вопросы, выдвигать гипотезу, давать определения понятиям, классифицировать, структурировать материал, проводить эксперименты, аргументировать собственную позицию, формулировать выводы и заключения;

формирование и развитие компетентности в области использования инструментов и технических средств информационных технологий (компьютеров и программного обеспечения) как инструментальной основы развития коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий;

умение извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета), умение свободно пользоваться справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, соблюдать нормы информационной избирательности, этики;

умение на практике пользоваться основными логическими приёмами, методами наблюдения, моделирования, объяснения, решения проблем, прогнозирования и др.;

умение организовать свою жизнь в соответствии с представлениями о здоровом образе жизни, правах и обязанностях гражданина, ценностях бытия, культуры и социального взаимодействия;

умение выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;

формирование умения самостоятельно и аргументированно оценивать свои действия и действия одноклассников, содержательно обосновывая правильность или ошибочность результата и способа действия, адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи, а также свои возможности в достижении цели определённой сложности;

умение работать в группе — эффективно сотрудничать и взаимодействовать на основе координации различных позиций при выработке общего решения в совместной деятельности; слушать партнёра, формулировать и аргументировать своё мнение, корректно отстаивать свою позицию и координировать её с позицией партнёров, в том числе в ситуации столкновения интересов; продуктивно разрешать конфликт на основе учёта интересов и позиций всех его участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов.



Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций



экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в



заданной оболочке;

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

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

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

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

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

- разработку плана продвижения продукта;

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

- **Выпускник получит возможность научиться:**

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

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией /*



заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

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



производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

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 информационного продукта по заданному алгоритму;

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.*

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 характеризуя 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 практическому 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;
- получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получить и проанализировать опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

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

2. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

2.1. Технология приготовление пищи (14 ч.)

2.2. История развития технологий. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Физиология питания(2 ч.)

Теоретические сведения. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Понятие технологии. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Цикл жизни технологии. Классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. 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.

2.3. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц. (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: Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

2.4. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц. (2 ч.)

Теоретические сведения.

Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Практическая работа № 3: Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Разработки технологического проекта

2.6. 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: Подача готовых блюд. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

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

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

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

2.8. 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. Оценка качества.

2.9. 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.

2. Технология ведения дома.

2.1. 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.

2.2. Технология в сфере быта. Интерьер жилых помещений. Технологии чистоты. Контрольная работа.

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).

3. Технология швейного производства

3.1-3.2. 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.

3.3.-3.4. 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. 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. 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 втаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным 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.

3.5.-3.7. 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.

3.8.-3.18. Изготовление швейных изделий.

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 закройщик, портной.

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

4. Художественные ремесла. (8 ч.)

4.1 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.

4.2 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.

4.3 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.

5. Технология сельского хозяйства (6ч.)

5.1.-5.3. Особенности цветочно-декоративных культур региона. Работа на участке. (весенние работы) (6 ч.)

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. 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.

2.Технология приготовления пищи.

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

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам,приготавливающим 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

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.

2.3.Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарныхрабочих 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.

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.

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.

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 или разработать технологическую карту.

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

3.1. 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

4. Технология швейного производства

4.1. 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 шелковых 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.

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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 булавами. 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.

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

5.1. 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

6. Технология сельского хозяйства (8ч.)

6.1. 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

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. 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.

2. Технологии приготовления пищи.

2.1. Технологии производства продуктов питания. Полезные и вредные воздействия микроорганизмов на 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. Значение микроорганизмов в жизни человека. Первая помощь при отравлениях.

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.

2.3. Технология приготовления теста и выпечки. Потребительские качества пищи.



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

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.

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.

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.

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

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

3.1. Технология швейного производства

3.2. 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.

3.3 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.

3.4. 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

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

4.1Порядок 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 конструкцийМодернизация 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.

5. Технология сельского хозяйства



5.1. 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 трансферта 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. ормированияЛокальная 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 воротника и его обработка.(2 час)

Основные теоретические сведения: Способы обработки горловины. Технология выполнения отделочного съемного воротника. Виды воротников
Практическая работа №3: Выполнить чертеж воротника.

1.11. Технологии повседневной жизни: обработка съемного воротника. (2час)

Основные теоретические сведения: Способы обработки горловины обтачкой. Технология выполнения съемного воротника.

Практическая работа №4: Обработать съемный воротник.

1.12. Технологии повседневной жизни: отделка съемного воротника. Контрольная работа. (2час)

Основные теоретические сведения: Способы обработки воротника отделочными материалами. Технология выполнения отделочного съемного воротника.

Практическая работа №5: Выполнить отделку съемного воротника

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

Основные теоретические сведения: Варианты моделирования одежды.

Практическая работа №6: Выполнить моделирование лифа, рукава.

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

2.1.-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.

2.6. 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.

2.7. Итоговое тестирование по разделу бюджет семьи. Тайм менеджмент. Метод дизайн-мышления. (2 час.)

Основные теоретические сведения: Выявить знания по разделу бюджет семьи. направления изучения потребностей. Составление программы изучения потребностей. Изучение и анализ потребности в товаре. Тайм менеджмент. Метод дизайн-мышления.



2.8. Позиционирование продукта. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность. (2 час.)*Основные теоретические сведения:* Алгоритм изготовления информационного буклета. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации). *Практическая работа № 12:* составить план по изучению потребностей в товаре используя различные методы исследования.

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. Итоговая контрольная работа.(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. (2 час.)

*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				Пр раб	Ко нт раб
		5	6	7	8		
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	5 КЛАСС						
1. Технология приготовления пищи							
1.1. Развитие технологий. Понятие «технологии». Правила санитарии и гигиены, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.	Знакомиться с разнообразием технологий, понятием технологий, циклом жизни технологий. Знакомитьс я с правилами	2					



	санитарии и гигиены, по технике безопасности и пожарной безопасности при технологии приготовления пищи.					
1.2.История развития технологий. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Физиология питания.	Знакомиться с развитием технологий в мировом хозяйстве, технологическими процессами, ресурсами, сельскохозяйственными технологиями. Овладеть знаниями о физиологии питания.	2				№1
1.3. 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				№1
1.4. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Блюды из яиц.	Практическая работа: приготовление бутербродов и горячих напитков. Блюды из яиц.	2				№2
1.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы обработки продуктов питания.	Изучить технологию производства продуктов питания.	2				№3
1.6. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Практическая работа: приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2				№4



1.7. 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				№5	
1.8. Сервировка стола. Культура потребления: выбор продукта / услуги.	Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки.	2				№6	
2.Формирование технологической культуры и технологического мышления у обучающихся.							
2. Технологии ведения дома							
2.1. Технология в сфере быта. Интерьер жилых помещений. Технологии чистоты. Контрольная работа.	Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.	2					№2
2.2. 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				№7	
3. Технология швейного							



производства						
3.1. 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			№8	
3.2. Классификация и свойства текстильных материалов. История развития технологий.	Научиться анализировать полученную информацию.	2			№9	
3.3. 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			№10	
3.4. 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			№11	
3.5. Способы представления технической и технологической информации. Черчение и графика.	Научиться построению чертежа швейного изделия с соблюдением правил черчения и моделированию изделия.	2			№12	
3.6. Техническое задание.	Выполнять	2			№13	



Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.	конструирование и моделирование швейных изделий в масштабе.					
3.7. Методы проектирования, конструирования и моделирования. Конструкции.	Выполнять конструирование и моделирование швейных изделий в натуральную величину.	2			№14	№3
3.8. Раскрой швейного изделия. Правила безопасной работы. Понятие модели.	Научиться соблюдению правил безопасности труда, подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2			№15	
3.9. Изготовление швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Способы соединения деталей.	Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия.	2			№16	
3.10. Изготовление швейного изделия. Обработка бретелей и пояса.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2			№17	
3.11. Изготовление швейного изделия. Обработка нагрудника. Технологический узел.	Составлять операционную карту работ.	2			№18	
3.12. Изготовление швейного изделия. Соединение нагрудника с бретелями	Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия.	2			№19	
3.13. Изготовление швейного изделия.	Научиться рациональному	2			№20	



Обработка накладного кармана	использованию материалов.						
3.14. Изготовление швейного изделия. Соединение кармана с нижней частью фартука.	Научиться проектировать последовательность операций.	2				№21	
3.15. Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Осваивать технологию пошива. Научиться соблюдению правил безопасности труда.	2				№22	
3.16. Изготовление швейного изделия. Соединение пояса и нагрудника с нижней частью фартука.	Научиться составлению операционной карты работ.	2				№23	
3.17. Изготовление швейного изделия. Обработка косынки.	Научиться подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии.	2				№24	
3.18. Изготовление швейного изделия. Окончательная обработка изделия.	Научиться находить и устранять дефекты.	2				№25	
4. Художественные ремесла							
4.1. 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					
4.2. Основы композиции и законы восприятия цвета	Знакомиться с понятием	2				№26	



при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	«композиция», правилами, приёмами, средствами композиции.					
4.3. Лоскутное шитье. Итоговая контрольная работа.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья, составлять орнамент для лоскутного шитья, подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству и волокнистому составу.	2			№27	№4
4.4. Выполнение изделия из лоскутов.	Научиться изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.	2			№28	
5. Основы аграрной технологии.						
5.1. Особенности цветочно-декоративных культур региона.	Знакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками, с назначением и устройством применяемых ручных инструментов при работе на участке.	2			№29	
6.2. Работа на участке.	Выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда.	2			№30	
Итого 5 класс.		68			30	4
1. Современные материальные,	6 КЛАСС					



информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.						
1.1. Развитие технологий и их влияние на среду обитания человека и уклад общественной жизни.	Рассматривать использование различных технологий в разных видах деятельности.	2				
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				
2.2. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи	Рассмотреть полезное и вредное воздействие пищевых добавок на организм человека.	2			№1	
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			№2	
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	Рассмотреть технологии приготовления блюд из	2			№3	



продукта по заданному алгоритму.	птицы. Разработать технологическую карту						
2.6. Технология приготовления заправочных супов. Изготовление продукта по заданному алгоритму.	Рассмотреть влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.	2			№4		
2.7. Сервировка стола к обеду. Культура потребления: выбор продукта / услуги.	Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки.	2			№5		
3.Технология ведения дома							
3.1. Экология жилья. Технология содержания жилья. Интерьер жилых помещений. Контрольная работа.	Искать информацию о видах технологий по ведению дома.	2				№1	
2.Формирование технологической культуры и технологического мышления у обучающихся.							
4. Технология швейного производства							
4.1. Текстильные материалы. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.	Научиться определять состав ткани.	2			№6		
4.2. Порядок действий по сборке механизма. Работа на швейной машине.	Научиться настраивать швейную машину.	2			№7		
4.3 Опыт проектирования, конструирования,	Приобретать навыки снятия измерений.	2			№8		



моделирования.						
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			№9	
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			№10	
4.8. Понятие о дублировании деталей. Правила безопасной работы с утюгом.	Знакомиться с технологией соединения деталей клеевым способом.	2			№11	
4.9. Порядок действий по сборке конструкций. Способы соединения деталей.	Научиться планировать процесс труда при изготовлении швейного изделия	2			№12	
4.10. Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.	Научиться технологии обработки деталей.	2				
4.11. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукава.	Применять технологию обработки деталей в практической деятельности.	2			№13	
4.12. Технология обработки срезов горловины подкройной	Знать технологию обработки деталей.	2			№14	



обтачкой.						
4.13. Технология обработки боковых срезов.	Применять технологию обработки деталей в практической деятельности.	2			№15	
4.14. Технология обработки нижнего среза изделия. Контрольная работа.	Выбирать технологию обработки деталей. Контроль знаний по теме.	2			№16	№2
4.15. Окончательная обработка изделия. Профессия технолог, конструктор.	Знакомиться с профессией технолог, конструктор.	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				
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			№17	
5.3. Планирование материального продукта. Вязание полотна. Апробация полученного материального продукта.	Знакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания.	2			№18	
5.4. Разработка и изготовление материального продукта. Вязание по кругу.	Знакомиться с технологией изготовления образцов вязания.	2			№19	
5.5. Модернизация	Выполнение	2			№20	№3



материального продукта. Вязание цветных узоров. Итоговая контрольная работа.	соблюдения правил техники безопасности и здоровьесбережения, при изготовлении образцов вязания.					
6. Основы аграрной технологии.						
6.1. Особенности технологии выращивания однолетних, двухлетних и многолетних растений	Знакомиться с основными характеристиками растений.	2			№21	
6.2. Работа на участке	Выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда	4			№22-23	
7. 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				
Итого 6 класс.		68			23	3
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и	7 класс.					



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			
1.2. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.	Познакомиться с развитием производственных технологий автоматизированного производства.		2			
2.Технология приготовления пищи						
2.1. Технологии производства продуктов питания. Полезные и вредные воздействия микроорганизмов на человека.	Повторение санитарно-гигиенических требований, безопасных приемов работы на кухне. Значение микроорганизмов в жизни человека.		2			
2.2. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Блюда из молока и кисло-молочных продуктов.	Изучить значение биологической ценности кисломолочной продукции. Профессия мастер производства молочной технологии		2	№1		
2.3 Технология приготовления теста и выпечки. Потребительские качества пищи.	Рассматривать технологии приготовления изделий из теста.		2			
2.4. Виды теста и	Знакомиться с		2	№2		



выпечки. Технология приготовления изделий из теста.	биологической ценностью мучных изделий. Признаки доброкачественности муки.					
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	№3	
2.6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Изучить правила этикета, сервировки стола.			2	№4	
2.7. Хранение продовольственных продуктов и непродовольственных продуктов. Заготовка продуктов.	Овладевать знаниями о сохранении полезных веществ в продуктах при длительном хранении.			2		
3. Формирование технологической культуры и технологического мышления у обучающихся						
3. Технология швейного производства						
3.1. Разработка и создание изделия средствами учебного станка, в том числе управляемого программой. Контрольная работа.	Овладевать знаниями о разработке и создании изделия средствами учебного станка, управляемого программой.			2		№1
3.2. Функции специалистов, занятых в	Изучить химические и нетканые текстильные			2	№5	



производстве. Классификация и свойства текстильных материалов.	материалы.						
3.3. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Модернизация продукта.	Рассмотреть понятие об одежде и снятие мерок для изготовления одежды.			2			
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	№6		
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	№7		
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	№8		
3.8. Понятие о дублировании деталей. Правила безопасной	Знакомиться с технологией соединения деталей			2			



работы с утюгом.	клеевым способом.						
3.9. Подготовка и проведение примерки. Моделирование. Функции моделей.	Научиться планировать процесс труда при изготовлении швейного изделия.			2		№9	
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		№10	
3.11. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.	Составлять технологические задания на изготовление продукта.			2		№11	
3.12. Технологическая последовательность изготовления поясного швейного изделия.	Разрабатывать технологическую последовательность изготовления швейного изделия.			2		№12	
3.13. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой «молния» и разрезом.	Выполнять последовательность притачивания застежки «молния».			2		№13	
3.14. Технология обработки верхнего среза юбки. Контрольная работа.	Обрабатывать верхний срез юбки.			2		№14	№2
3.15. Технология обработки низа изделия. Контроль качества готового изделия.	Анализировать полученный результат.			2			
3. Построение образовательных траекторий и 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			
4.2. Знакомиться с историей данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания.	Знакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вязания.			2		№15	
4.3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Конструкции. Основные характеристики конструкций	Выполнение соблюдения правил техники безопасности и здоровьесбережения, при изготовлении образцов вязания.			2		№16	
4.4. Разработка и реализация командного проекта, направленного на решение значимой для обучающегося проблемы.	Знакомиться с оптимизацией производства. Понятие пилотного проекта, его характеристики.			2			
4.5. Простые механизмы как часть технологических систем. <i>Робототехника и среда конструирования.</i>	Разбираться в видах энергии. Профессии, связанные с энергетикой. Экскурсия в КГУ			2			
4.6. Энергетическое обеспечение нашего дома. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.	Знакомиться с энергетическим обеспечением нашего дома. Экскурсии на ТЭЦ.			2			
4.7. Освещение и	Разбираться в			2			№3



освещенность. Ресурсосберегающие технологии (воду, тепло, электричество). Итоговая контрольная работа.	технологиях ресурсосбережения в быту. Новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнических автоматизированных производств.						
5. Основы аграрной технологии.							
5.1. Особенности технологии выращивания однолетних, двухлетних и многолетних растений	Знакомиться с основными характеристиками растений.			2		№17	
5.2. Работа на участке	Выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда			4		№18-19	
Итого 7 класс.				68		19	3
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	8 класс.						
1.1 Технологии получения материалов. Материалы, изменившие мир.	Знакомиться с видами получения материалов.				2		
1.2. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы	Знакомиться с особенностью новейших материалов, необходимость их производства, а также с технологическим				2		



(биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.	процессом производства материалов.						
1.3. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.	Знакомиться с развитие технологических систем.			2	№1		
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	№2		
1.7. Виды транспорта, история развития	Знакомиться с применением			2			



транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	различных видов транспорта, эволюцией транспорта, экологичностью транспорта.					
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 предприятия. Трансферт технологий.	Знакомиться с организационной структурой предприятия.			2		
1.10. Технологии повседневной жизни: построение воротника и его обработка.	Научиться построению конструкции воротника.			2	№3	
1.11. Технологии повседневной жизни: обработка съёмного воротника.	Научиться выполнению обработки съёмного воротника.			2	№4	
1.12. Технологии повседневной жизни: отделка съёмного воротника. Контрольная работа.	Научиться выполнению отделки съёмного воротника бисером, паетками или другими отделочными материалами.			2	№5	№1
1.13. Технологии повседневной жизни. Методы проектирования, конструирования, моделирования.	Разрабатывать и моделировать варианты одежды.			2	№6	
1.14. Модификация механизма на основе технической документации для	Анализировать модели, выполнять их в практической			2	№7	



получения заданных свойств-моделирование с помощью конструктора.	деятельности.						
2.Формирование технологической культуры и технологического мышления у обучающихся							
2.1. Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета.	Изучить из чего складываются источники семейных доходов и бюджет семьи.			2	№8		
2.2. Способы выявления потребностей семьи. Составление программы изучения потребностей.	Знакомиться со способами выявления потребностей семьи.			2	№9		
2.3. Потребительские качества товаров и услуг. Алгоритмы и способы изучения потребностей.	Знакомиться с потребительскими качествами товаров и услуг, правами потребителей.			2	№10		
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. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.	Знакомиться со спецификой социальных технологий, методами принятия решения, анализом			2			



	альтернативных ресурсов.						
2.6. Способы продвижения продукта на рынке. Маркетинговый план. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента. .	Знакомиться с критериями и принципами сегментации рынка, видами маркетингового планирования.				2	№11	
2.7. Итоговое тестирование по разделу бюджет семьи. Тайм менеджмент. Метод дизайн-мышления.	Выявить знания по разделу бюджет семьи.				2		№2
2.8. Позиционирование продукта. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.	Знакомиться со стратегией позиционирования товара. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта.				1	№12	
3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения							
3.1. Предприятия региона проживания обучающихся, 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				2		



	предприятия.						
3.2. Высокотехнологические производства региона проживания обучающихся, 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	№13	
3.4. Темперамент и характер в профессиональном определении.	Изучить как темперамент и характер влияют на выбор профессии.				2	№14	
3.5. Разнообразие профессий, появление новых профессий.	Рассматривать спектр профессий.				2		
3.6. Понятие трудового ресурса, рынка труда. Итоговая контрольная работа.	Знакомиться с понятием трудового ресурса, рынка труда. Характеристика современного рынка труда.				2		№3
3.7. Характеристика современного рынка труда.	Знакомиться с региональным рынком труда и его конъюнктурой.				2		
3.8. Система профильного обучения: права и обязанности и	Знакомиться с правами и обязанностями, возможностями				2		



возможности.	системы профильного обучения.						
3.9. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессий.	Знакомиться с квалификациями и профессиями. Цикл жизни профессий.			2			
3.11. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам.	Анализировать современные требования к кадрам. Спектр профессий.						
3.12. Опыт принятия ответственного решения при выборе кратковременного курса. Разработка матрицы возможностей.	Анализировать источники получения информации о профессиях и профессиональном образовании.			2	№15		
3.13. Концепция «обучение для жизни» и «обучение через всю жизнь».	Анализировать концепцию «обучение для жизни» и «обучение через всю жизнь».			2			
Итого 8 класс.				68	15	3	

Идентификатор документа 68ee95d4-5c5a-41dd-939f-4dded129a09b

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:



МБОУ "СОШ №53"
Фисун Людмила Васильевна, Директор

029FC2860079AD22984457C0BF87AC3C4
8
с 03.08.2021 11:05 по 03.11.2022 11:01
GMT+03:00

13.04.2022 10:31 GMT+03:00
Подпись соответствует файлу документа

