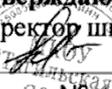


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Тагильская средняя общеобразовательная школа»
Каргапольского района
Курганской области

Рассмотрено
на заседании МО
Протокол № 1
от "24" "08" 2017 г.

Согласовано
Заместитель директора школы
по УВР
 (Савинова И.В.)

Утверждаю
Директор школы
 (Казбекова Б.А.)
Приказ № 113
от "29" "08" 2017 г.



Рабочая программа
по предмету "Технология"
для учащихся 5 - 8 классов

Составитель программы:

Шабашова Е.Ю.

Срок реализации 5 лет

с.Тагильское – 2017г

Составитель программы: Шабашова Е.Ю., учитель технологии МКОУ «Тагильская средняя общеобразовательная школа» первой квалификации.

Рецензент: Савинова И.В. учитель биологии и химии МКОУ «Тагильская средняя общеобразовательная школа» высшей квалификационной категории.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» основного общего образования составлена на основе:

- требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, предъявляемых к результатам освоения основной образовательной программы (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» с изменениями и дополнениями Приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1644);
- основных направлений программ, включенных в структуру основной образовательной программы.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- Обеспечение понимания учащимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.
- Развитие инновационной творческой деятельности учащихся в процессе решения прикладных учебных задач, учебно-исследовательской и проектной деятельности.
- Формирование экологической культуры и мышления учащихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения учащимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательную деятельность ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у учащихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет так же формирует проектно-технологическое мышление, которое развивается только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление учащимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Особенностью образовательного учреждения является:

- Наличие пришкольного участка и соответствующая материально-техническая база для реализации раздела «Растениеводство».
- Темы, раскрывающие медицинские технологии, биотехнологии, нанотехнологии, службы ЖКХ реализуются в 8 классе - за счет вариативной части учебного плана или за счет внеурочной деятельности.
- Тема «механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора)» носит рекомендательный характер и реализуется в 7 классе - за счет вариативной части учебного плана или за счет внеурочной деятельности.
- данная программа предназначена для неделимых классов и подразумевает совместное обучение мальчиков и девочек.

Программа предусматривает изучение следующих разделов :

- Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.

- Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Программа предусматривает использование следующих педагогических технологий: развивающего обучения, коммуникативных технологий, проектных технологий, проектно-исследовательских технологий, игровых, здоровьесберегающие технологии, ИКТ технологии.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются практические работы, проектная деятельность, учебно-исследовательская деятельность.

Текущий контроль усвоения предметных результатов проводится посредством использования следующих форм – фронтальной, индивидуальной, групповой, парной.

При реализации программы используются следующие методы: письменный опрос, дидактические карточки, выполнение упражнений, практических, проектных и творческих работ, контрольное тестирование и др.

Межпредметные связи: основы безопасности жизнедеятельности, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, русский язык и литература.

Основные формы и методы организации учебной деятельности учащихся

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

Для практических и проектных работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему для учащихся, который обеспечит охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также общественную или личную ценность

этого объекта. В ходе реализации предметного содержания по технологии осуществляется текущий и итоговый контроль в следующих видах и формах:

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

ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 238 ч. предметной области «Технология». В 5-7 классах отводится 2 совмещенных часа в неделю, 68 часов в год, в 8 классе 1 час в неделю, 34 часа в год.

Предметные результаты:

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 учащихся

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 учащегося, 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.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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.

ПРЕДМЕТНЫЕ ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

По завершении учебного года учащийся 5 класса:

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- осуществляет сборку моделей швейного изделия по инструкции (в рамках программы);
- получил и проанализировал опыт изготовления 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;
- 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;
- рассмотрел лесную и деревообрабатывающую промышленность, виды ее продукции;
- распознает виды материалов, оценивает их технологические возможности
- характеризует пиломатериалы и древесные материалы;
- знает свойства древесины, особенности сушки древесины;
- знает о значении металла в жизни человека;
- знает устройство слесарного верстака и тисков;
- знает виды чёрных и цветных металлов, их характеристика, свойства металлов.

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, в подгибку 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;
- оказывать первичную помощь при порезах и ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять поузловую обработку швейного изделия;
- работает с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- выявлять дефекты швейного изделия и устранять их;
- читает и выполняет графическое изображение изделия, линии и условные обозначения;
- организует рабочее место;
- выполняет измерения, технический рисунок, эскиз, чертеж;
- знает понятие «спецификация», «сборочный чертеж»;
- читает и выполняет технологическую карту;
- соблюдает безопасности при работе;
- определяет породы древесины;
- имеет опыт изготовления детали из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам.
- имеет опыт сборки и отделки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов;
- знает основные прокатные профили, их назначение;
- рассмотрел устройство и назначение штангенциркуля.

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);
- владеет разметкой и формированием гряд, выбором культур, планирует их размещения на участке;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

- оказывать первичную помощь при ожогах, порезах поражении электрическим током, отравлении;
- приготавливать тесто и блюда из него;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить фруктовые пюре, желе и муссы;
- 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;
- 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;
- знает виды резьбы по дереву;
- имеет опыт резьбы по дереву;
- знаком с классификацией и термической обработкой стали;
- рассмотрел назначение и устройство винторезного станка

По завершении учебного года учащийся 7 класса получи 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.*

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 морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- 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 технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;

- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного 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;
- 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;
 - проводить первичную обработку фруктов и ягод, имеет опыт приготовления фруктовых блюд;
 - 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;*

- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- 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.
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)

1.1. Классификация технологий. Материальные технологии и перспективы и их развития: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство (2 ч.)

Теоретические сведения. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. 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.

Классификация технологий. Материальные технологии и перспективы и их развитие: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления (64 ч.)

2.1. Аграрные технологии (16 ч.)

2.1.1. Аграрные технологии. Осенний период (6 ч.)

Теоретические сведения. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок. Отбор и закладка на хранение семенников двухлетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Практическая работа. Выбраковка овощных культур, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка. Отбор посадочного материала овощных культур.

2.1.2. Аграрные технологии. Весенний период (10 ч.)

Теоретические сведения. Подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка гряд, мульчирование посевов. Составление схемы простых севооборотов. Подготовка посевного материала и семенников двухлетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними. Проведение наблюдений

Практическая работа. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт.

3. Технология ведения дома (40 ч)

3.1. Технология творческой и опытнической деятельности (2 ч)

3.1.2. Творческие проекты. Этапы выполнения проекта. (2 ч).

Теоретические сведения. Проект, работа над творческим проектом, этапы проектирования:

поисковый(подготовительный), технологический(разработка технической документации -схем, чертежей, выкроек и процессов изготовления, сборки деталей), заключительный (аналитический)- контроль и испытание готового изделия.

Практическая работа. Выполнение творческого проекта.

4. Кулинария (10 ч)

4.1. Технология приготовления пищи (10ч.)

4.1.1. Физиология питания, санитария и гигиена. Бутерброды, горячие напитки (4ч.)

Теоретические сведения. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Организация рабочего места при кулинарных работах. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Основы физиологии питания человека. Содержание в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Рационального питания. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и

приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Подобрать продукты для рационального питания. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

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

Теоретические сведения. Маркировка и штриховые коды на упаковках. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение жидкости и круп при варке. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. Консистенция блюд. Правила техники безопасности при кулинарных работах.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии, Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практическая работа. Составление коллекции круп, бобовых и макаронных изделий. Составление сравнительной характеристики круп и бобовых. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий. Приготовление овсяной каши, пюре из гороха или чечевицы.

Приготовление блюда из яиц.

4.1.3 Блюда из овощей (2 ч.)

Теоретические сведения. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработке.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила техники безопасности при кулинарных работах.

Практическая работа. Нарезка овощей: картофеля (брусочками, кубиками, соломкой, ломтиками), моркови (соломкой, кубиками, звездочками,

гребешками), лука (кольцами, полукольцами). Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.

4.1.4. Сервировка стола (2 ч.)

Теоретические сведения. Этикет. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Составление меню. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. **Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.**

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку.

5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов)

5.1. Технология швейного производства (18 часов)

5.1.1. Элементы материаловедения. Свойства текстильных волокон (2 ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Профессии связанные легкой промышленностью.

Практическая работа. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

5.1.2. Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (2 ч.)

Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работа на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Практическая работа. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

5.1.3. Конструирование швейных изделий. Проект "Изготовление фартука" (2 ч.)

Теоретические сведения. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практическая работа. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Опыт проектирования, конструирования.

5.1.4. Моделирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Практическая работа. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Опыт моделирования.

5.1.5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч.)

Теоретические сведения. Порядок действий по сборке конструкции. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- соединение деталей кроя;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами;
- сборка изделия;
- проведение примерки, выявление и исправление дефектов;
- окончательная отделка изделия.

Контроль качества готового изделия.

Практическая работа. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на ткани. Прокладывание контурных, контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки, исправление дефектов. Соединение деталей изделия, выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

5.2. Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел (10 ч.)

5.2.1. Вышивка. Выполнение простейших швов: «тамбурный», «вперед иголку», «назад иголку» (10 ч.)

Теоретические сведения. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.

Правила выполнения простейших швов: «тамбурный», «вперед иголку», «назад иголку». Техника безопасности при выполнении ручных работ.

Практическая работа. Перевод рисунка. Выполнение простейших швов: «тамбурный», «вперёд иголку», «назад иголку». Отделка изделий вышивкой, изготовление сувениров к праздникам.

6. Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов(4ч)

6.1.Технология обработки древесины (2 ч.)

6.1.1. Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Виды продукции. Пороки древесины Определение и изучение видов пиломатериалов. (2 ч.)

Теоретические сведения. Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины. Виды продукции деревообрабатывающей промышленности. Техника безопасности при работе с древесиной. Древесина, виды, свойства и область применения. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Профессии, связанные с деревообрабатывающей промышленностью. Пороки древесины. Определение и изучение видов пиломатериалов. Художественная резьба. Виды орнаментов. свойства древесины. Сушка древесины. Требования к хранению и сушке. Изменения свойств древесины после сушки.

Изучение способов сушки древесины на предприятии.

Изучение видов продукции деревообрабатывающей промышленности.

6.2. Технология обработки металла (2 ч.)

6.2.1. Роль металла в жизни человека. Назначение и устройство слесарного верстака и тисков. Виды чёрных и цветных металлов, их характеристика. Свойства металлов (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль металла в жизни человека. Организация рабочего места для слесарной обработки. Устройство слесарного верстака и тисков. Уборка рабочего места. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды чёрных и цветных металлов, их характеристика. Свойства металлов. Значение в различных отраслях производства. Свойства черных и цветных металлов. Сплавы.

Изучение свойств черных и цветных металлов. Изучение истории металлургической промышленности.

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

7.1. Мир профессий (2ч.)

Теоретические сведения. Мир профессий. Понятие о профессии. Роль профессии в жизни человека. Профессиональные качества личности.

Практическая работа.

Поиск информации в различных источниках о профессии, включая Интернет.

8. Черчение и графика(4 ч)

8.1. Основы черчения и графики. Построение и чтение чертежей.

Построение схем орнамента (4 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка. Масштаб. Профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ. Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента. Применение графического изображения для создания орнамента.

Практическая работа: Выполнение технологической карты. Выполнение чертежа или эскиза, построение орнамента.

6 класс

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)

1.1. Материальные технологии и перспективы и их развития: транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт (2 ч.)

Теоретические сведения. Технология в контексте производства. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт.

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Практическая работа. Работа с интернет – ресурсами о нахождении информации по теме.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления (66 ч.)

2.1. Аграрные технологии (16 ч.)

2.1.1. Аграрные технологии. Осенний период (6 ч.)

Теоретические сведения. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

Понятие «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Технология урожайности основных культур и сортов.

Практическая работа. Изучение сортов капусты. Уборка картофеля, семенников корнеплодов.

2.1.2. Аграрные технологии. Весенний период (10 ч.)

Теоретические сведения. Технологии выращивания растений рассадным, способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом, и в защищенном грунте. Способы размножения многолетних цветочных растений. Технология размножения растений делением куста, луковичками. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений. Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Практическая работа. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт. Посев и посадка овощей и цветов. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей. Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, цветочные культуры.

3. Кулинария (10 ч)

3.1 Технология приготовления пищи

3.1.1. Санитария и гигиена кухни (2 ч)

Теоретические сведения. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Организация рабочего места при кулинарных работах. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Практическая работа. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

3.1.2. Блюда из рыбы и морепродуктов (2 ч.)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Рыбные консервы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Правила техники безопасности при кулинарных работах.

Практическая работа. Приготовление салата или супа с рыбой или морепродуктами.

3.1.3. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Качество молока и молочных продуктов. Срок годности молочных продуктов. Расчет калорийности приготовленных блюд. Профессии связанные с переработкой молочных продуктов.

Практическая работа. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.

3.1.4. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч.)

Теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе.

Практическая работа. Расчет количества и стоимости продуктов.

3.1.5. Сервировка стола к обеду. (2 ч.)

Теоретические сведения. Этикет. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Составление меню. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Практическая работа. Сервировка стола к обеду.

4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Технология швейного производства (18ч.)

4.1. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2 ч.)

Теоретические сведения. Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Дефекты ткани.

Практическая работа. Составление коллекции шерстяных и шелковых тканей. Составление коллекции тканей с дефектами. Определение волокна животного происхождения.

4.2. Элементы машиноведения (2ч.)

Теоретические сведения. Техника безопасности при работе на швейной машине. Безопасные приемы работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей.

Практическая работа. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Регулировка машинной строчки.

4.3. Конструирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Мерки, необходимые для построения основы чертежа поясного изделия (конической, клиньевой, прямой юбок, брюк). Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение основы чертежа в натуральную величину по своим меркам

Практическая работа. Снятие мерок и запись результатов измерений. Заполнение таблицы с результатами измерений. Построение основы чертежа поясного изделия в натуральную величину по своим меркам.

4.4. Моделирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей.

Понятие моделирование. История прямой юбки. Способы моделирования (конических, клинневых, прямых юбок). Форма. Силуэт. Стилль. Особенности фигуры и выбор фасона.

Практическая работа. Выкройка (лекало) юбки.

4.5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч.)

Теоретические сведения. Правила подготовки выкройки к раскрою. Способы рациональной раскладки. Виды машинных швов. Назначение и особенности выполнения швов. Технологическая последовательность выполнения поясного изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Знакомство с профессиями легкой промышленности.

Практическая работа. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки. Выполнение образцов поузловой обработки поясного изделия, изготовление поясного изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий.

5. Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел (10 ч.)

5.1. Вышивка крестом (10ч.)

Теоретические сведения. Народная вышивка счётными швами. Материалы и инструменты для вышивки счётными швами. Схема для вышивки. Подготовка к вышивке. Приёмы выполнения счётных швов. Освоение приёмов вышивки счётными швами. Знакомиться с профессией вышивальщица.

Практическая работа. Выполнение эскизов вышивки ручными стежками. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия. Образцы счётной вышивки. Вышитые полотенца, наволочки.

6. Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (4 ч) Технология обработки древесины (2 ч.)

6.1. Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение изделия. Этапы создания изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятия «изделие» и «деталь». Изучение и выполнение графических изображений изделия, линии и условные обозначения. Организация рабочего места. Конструирование и моделировать простейших изделий. Измерение, технический рисунок, эскиз, чертёж. Сборочное изделие. Этапы создания изделия (последовательность выполнения работы). Технологический процесс. Технологическая документация, технологическая карта, назначение. Понятие спецификация, сборочный чертёж. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Правила заточки дереворежущих инструментов и их настройка. Техника безопасности при работе деревообрабатывающими инструментами. Измерительные инструменты.

Организация рабочего места учащегося для столярных работ. Разметка плоского изделия. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов.

Практическая работа. Выполнение технического рисунок, эскиз, чертёж изделия. Выполнить технологическую карту сборочного изделия. Прочитать по сборочному чертежу и спецификации об изделии. Работа с ручными инструментами для обработки древесины при пилении, строгании, сверлении.

7. Технология обработки металла (2 ч.)

7.1. Обработка тонколистого металла. Техника безопасности при работе с металлом. Основные прокатные профили, их назначение. Устройство и назначение штангенциркуля (2 ч.)

Теоретические сведения. Тонколистый металл, проволока, свойства способ получения. Применение тонколистого металла и проволоки. Техника безопасности при работе с металлом. Основные прокатные профили, их назначение. Правила обращения со штангенциркулем. Приёмы измерения. Правила отсчёта размеров. Техника безопасности при работе.

Практическая работа. Изготавливать детали из проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Выполнять

сборку и отделку изделий из проволоки, искусственных материалов. Измерение размеров деталей штангенциркулем. Техника безопасности при работе.

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

8.1. Роль профессии в жизни человека (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль специалиста в развитии общества и государства. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Практическая работа. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

9. Черчение и графика (6 ч)

9.1. Основы черчения и графики. Построение и чтение чертежей.

Построение схем орнамента (6 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка. Масштаб. Профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ. Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента. Применение графического изображения для создания орнамента.

Практическая работа: Выполнение технологической карты. Выполнение чертежа или эскиза, построение орнамента.

7 класс

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч)

1.1. Информационные технологии и перспективы их развития (2 ч.)

Теоретические сведения. Информационные технологии и перспективы их развития. Понятие информационных технологий. Этапы развития.

Классификация. Информационные технологии создания, сбора, регистрации информации. Технология обработки информации. Технологии хранения и сохранения информации, сохранность и архивирование. Технологии передачи (распространения) информации, средства связи телекоммуникации. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.

Практическая работа. Создание социально значимого информационного продукта. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления (66 ч.)

2.1. Аграрные технологии (16 ч.)

2.1.1. Аграрные технологии. Осенний период (6 ч.)

Теоретические сведения. Техника безопасности на пришкольном участке. Классификация и характеристика плодовых растений. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе. Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

Практическая работа. Уборка урожая и закладка на хранение.

2.1.2. Аграрные технологии. Весенний период (10 ч.)

Теоретические сведения. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и кустарников. Способы размножения растений. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

Практическая работа. Обрезка смородины. Изучение на образцах плодоносных образований.

3. Кулинария (10 ч)

3.1. Технология приготовления пищи (10 ч.)

3.1.1. Санитария и гигиена кухни (2 ч)

Теоретические сведения. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Организация рабочего места при кулинарных работах. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Практическая работа. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

3.1.2. Блюда из мяса (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Определение качества мяса. Подбор инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Блюда из мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Тепловая обработка. Качество термической обработки мясных блюд.

Практическая работа. Выполнение механическую, кулинарную обработку мяса. Выполнение безопасных приёмы труда. Выбор и приготовление блюда из мяса. Проведение оценки качества термической обработки мясных блюд.

3.1.3. Заправочные супы (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение супов в рациональном питании. Виды заправочных супов. История супов. Продуктов для приготовления заправочных супов. Технология приготовления заправочного супа. Температура подачи и оформление заправочного супа. Безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Приготовление блюда по технологической карте. Оценка качества супа.

Практическая работа. Приготовление заправочного супа. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

3.1.4. Изделия из теста (2 ч.)

Теоретические сведения. История и значение блюд из теста у различных народов мира. Виды теста. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Технология приготовления песочного теста. Выбор оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Правила техники безопасности при кулинарных работах. Технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Знакомство с профессией пекаря-кондитера.

Практическая работа. Соблюдать безопасные приемы труда. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

3.1.5. Сервировка стола (2 ч.)

Теоретические сведения. Этикет. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Составление меню. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. **Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.**

Практическая работа. Сервировка стола к ужину.

4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (18 ч).

4.1. Технология швейного производства (18 ч.)

4.1.1. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2 ч.)

Теоретические сведения. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.

Виды, свойства искусственных, химических волокон и тканей из них. Классификация химических волокон. Способы их получения. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов искусственного происхождения. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Выбор материала для изготовления плечевого изделия.

Практическая работа

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

4.1.2. Элементы машиноведения (2 ч.)

Теоретические сведения. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практическая работа. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

4.1.3. Конструирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды о плечевых изделиях. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практическая работа. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

4.1.4. Моделирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Определение количества ткани на изделие.

Практическая работа. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою

4.1.5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч.)

Теоретические сведения. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Техника безопасности при выполнении работ.

Технология выполнения следующих операций: обработка деталей кроя; обработка застежек, проймы и горловины; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия. Изготовление материального продукта с применением сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Практические работы. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного организации). Выполнение

раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

5. Технологии декоративно - прикладного творчества и художественных ремесел (10 ч.)

5.1 Вязание крючком (10 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Практическая работа. 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). Изготовление образцов и изделий, связанных крючком.

6. Технология обработки древесины (2ч.)

6.1. Резьба по дереву (2 ч.)

Теоретические сведения. Виды резьбы по дереву. Виды орнаментов. Организуют рабочее место в соответствии с требованиями. Выполнение рисунка, эскиза, чертежа для резьбы по дереву. Линии и условные обозначения. Инструменты для ручной художественной резьбы. Техника безопасности при работе с инструментами и приспособлениями по резьбе. Виды защитной и декоративной отделки изделий из древесины

Практическая работа. Техника безопасности при резьбе по дереву. Выполнение фрагмент (изделие) в технике резьбы по дереву. Уборка рабочего места.

7. Технология обработки металла (2 ч.)

7.1. Классификация и термическая обработка стали. Назначение и устройство винторезного станка (2 ч.)

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка стали. Конструкционные металлы и их сплавы, основные физико-механические свойства и область применения. Виды, способы получения и обработки отливок из металла. Исследование технологических свойств металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные и

разметочные инструменты, применяемые при работе с металлами и искусственными материалами. Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках.

Назначение и устройство токарно-винторезного станка. Назначение и устройство винторезного станка. Выполнить работы на металлообрабатывающем станке. Соблюдение техники безопасности при работе на металлообрабатывающем станке. Профессии связанные с металлообработкой и металлургической промышленностью.

Практическая работа. Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей из металла. Изготовление чертежа детали. Изучение профессий региона по обработке металлов или работе с металлоконструкциями.

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

8.1. Региональный рынок труда и его конъюнктура (2 ч.)

Теоретические сведения. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Практическая работа. Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

9. Черчение и графика (6 ч)

9.1. Основы черчения и графики. Построение и чтение чертежей.

Построение схем орнамента (6 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия.

Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка. Масштаб. Профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ. Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента. Применение графического изображения для создания орнамента.

Практическая работа: Выполнение технологической карты. Выполнение чертежа или эскиза, построение орнамента.

8 класс

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)

1.1. Гуманитарные технологии и перспективы их развития: управленческо - гуманитарные, педагогические, социальные (1 ч.)

Теоретические сведения Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

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.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: исследовательский проект, социальный проект.

Практическая работа. Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни).

1.2. Современные технологии: медицинские технологии, биотехнологии, нанотехнологии, службы ЖКХ (1 ч.)

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов.

Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т.п.),

порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. 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. Культура потребления: выбор продукта/услуги.

Практическая работа. Расчет количества потребления электроэнергии в быту.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (8 ч.)

2.1. Аграрные технологии (8 ч.)

2.1.1. Аграрные технологии. Осенний период (3 ч.)

Теоретические сведения. Технология выращивания основных видов плодовых растений региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений.

Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Практическая работа. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Посадка декоративных деревьев и кустарников. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских

интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

2.1.2. Аграрные технологии. Весенний период (5 ч.)

Теоретические сведения. Выбор участка под закладку плодового сада. Чтение почвенных карт. Техника безопасности на пришкольном учебно-опытном участке. Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Практическая работа. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями.

3. Кулинария.(5 ч)

3.1. Технология приготовления пищи (5 ч.)

3.1.1. Заготовка продуктов (2 ч.)

Теоретические сведения. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения.

Практическая работа. Правила первичной обработки фруктов для консервирования.

3.1.2. Сладкие блюда и напитки (2 ч.)

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты). Производство экологически чистых продуктов. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желеирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук). Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом.

Практическая работа. Приготовление желе. Украшение десертного блюда. Подача десерта к столу. Компот. Кисель молочный.

3.1.4. Сервировка стола (1 ч.)

Теоретические сведения. Этикет. Особенности сервировки стола к празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Составление меню. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Практическая работа. Сервировка стола к празднику.

4. Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел (8 ч.)

4.1. Вязание на спицах (8 ч.)

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания на спицах. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практическая работа. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Вязание образцов и изделий на спицах.

5. Экономика. Бюджет семьи (6 ч.)

Теоретические сведения. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Закон РФ «О защите прав потребителей». Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Способы совершения покупок. Потребности населения и рынка в товарах и услугах. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Цены на рынке товаров и услуг. Особенности ценообразования. Рекламное объявление о товаре или услуге. Штрих-код. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Реклама и потребитель. Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Возможности минимизации расходов семьи. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: бизнес-проект (бизнес-план).

Практическая работа. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Расчет возможностей снижения расходов семейного бюджета.

6. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (5 ч.)

6.1. Источники получения информации о профессиях, уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения (2 ч.)

Теоретические сведения. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере.

Пути получения профессионального образования

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Условия поступления в профессиональные учебные заведения. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

6.2. Проведение профессиональных проб (3 ч.)

Практическая работа. Проведение профессиональной пробы. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№	Разделы и темы	Количество часов	Основные виды деятельности учащихся	классы			
				5	6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8

1.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	8		2	2	2	2
1.1.	Классификация технологий. Материальные технологии и перспективы и их развития: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство	2	Познакомить с классификацией технологий. Рассмотреть материальные технологии и перспективы и их развития: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство	2	-	-	-
1.2.	Материальные технологии и перспективы и их развития: транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт	2	Рассмотреть транспортные технологии, промышленные технологии, энергетические технологии, социальные технологии и перспективы и их развития	-	2	-	-
1.3	Информационные технологии и перспективы их развития	2	Рассмотреть информационные технологии и перспективы их развития	-	-	2	-
1.4.	Гуманитарные технологии и перспективы и их развития: управленческо-гуманитарные, педагогические, психологические	1	Рассмотреть управленческо-гуманитарные, педагогические, психологические технологии и перспективы их развития	-	-	-	1
1.5	Современные технологии: медицинские	1	Рассмотреть технологии получения материалов,	-	-	-	1

	технологии, биотехнологии, нанотехнологии, службы ЖКХ		современные материалы, биоматериалы, биотехнологии. нанотехнологии, медицинские технологии, технологии в сфере быта. Выполнить расчет потребления электроэнергии в быту				
2	Формирование технологическо й культуры и проектно- технологическо го мышления	230		66	66	66	3
2.1.	Аграрные технологии	56		16	16	16	8
2.1.1	Аграрные технологии. Осенний период	22	Выбирать необходимую технологии, инструменты, орудие и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и наблюдения	6	6	6	3
2.1.2	Аграрные технологии. Весенний период	34	Планировать весенние работы на учебно - опытном участке, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать необходимую технологию, инструменты, орудие и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и	10	10	10	5

			наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте, знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта.				
3.	Технология ведения дома	174		50	50	50	2
3.1.	Кулинария. Технология приготовления пищи	37		10	10	10	5
3.1.2	Санитария и гигиена	6	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	2	2	2	-
3.1.3	Физиология питания, Бутерброды, горячие напитки	2	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов,	2	-	-	-

3.1.4			<p>минеральных солей и микроэлементов. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». Приготавливать горячие напитки различных видов</p>				
	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов	2	<p>Определять качество молока и молочных продуктов. Определять срок годности молочных продуктов. Готовить блюда из молока. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>	-	2	-	-
3.1.5	Блюда из овощей	2	<p>Определять качество овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять первичную обработку овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов</p>	2	-	-	

3.1.6			<p>нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>				
3.1.7	Блюда из рыбы и морепродуктов	2	<p>Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Сервировать стол.</p>	-	2	-	-

3.1.8 .	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варки гарнира из крупы. Готовить гарнир из макаронных изделия. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Определять консистенцию блюда. Изучать способы определения свежести яиц. Приготовить блюда из яиц.</p>	2	-	-	-
	Приготовления обеда в походных условиях	2	<p>Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников. Подготавливать природную воду к употреблению. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры пожарной безопасности и бережного отношения к природе</p>	-	2	-	-
3.1.9 .	Блюда из мяса	2	<p>Определять качество мяса. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую, кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда</p>	-	-	2	-

3.1.1 0.			из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол				
3.1.1 1	Заправочные супы	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте	-	-	2	-
3.1.1 2	Изделия из теста	2	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Готовить тесто для блинов, выпекать блины. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных	-	-	2	-

			приборов.				
	Сервировка стола, этикет	7	Подбирать столовое бельё для сервировки стола. Подбирать столовые приборы и посуду. Составлять меню. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Овладевать навыками эстетического оформления стола	2	2	2	1
3.1.1 3	Заготовка продуктов	2	Обсуждать способы механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбирать способы хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждать способы закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике	-	-	-	2
3.1.1 4	Сладкие блюда и напитки	4	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких блюда и напитки. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюда. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие блюда и напитки. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и	-	-	-	2

			представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления				
4.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Технология швейного производства	54		18	18	18	-
4.1	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов	6	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства натуральных волокон. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований	2	2	2	-
4.2	Элементы машиноведения	6	Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Производить включение и выключение махового колеса. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные	2	2	2	-

			<p>строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Владеть безопасными приемами труда</p>				
4.3	Конструирование швейных изделий	6	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов и направления моды. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие</p>	2	2	2	-
4.4.	Моделирование швейных изделий	6	<p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>	2	2	2	-
4.5.	Технология изготовления швейных изделий	30	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать</p>	10	10	10	-

			<p>выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладеть безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>				
5.	Технологии декоративно прикладного творчества и	38		10	10	10	8

	художественны х ремесел						
5.1.	Вышивка. Выполнение простейших швов: «тамбурный», «вперёд иголку», «назад иголку»	10	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Зарисовывать композиции или панно по природным мотивам. Разрабатывать эскизы и вышивку монограммы стебельчатым швом. Изготавливать образцы счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбирать рисунки для отделки вышивкой фартуков, скатерти, салфетки. Переводить рисунок на ткань различными способами. Изготавливать сувениры в различных техниках вышивки	10	-	-	-
5.2.	Вышивка крестом	10	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки крестообразными и ручными стежками; швом крест. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица	-	10	-	-
5.3.	Вязание крючком	10	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Выполнять	-	-	10	-

			основные виды петель. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия				
5.4.	Вязание на спицах	8	Выполнять эскизы вязанных декоративных элементов для изделия. Подбирать спицы и нитки для вязания. Выполнять основные виды петель. Вязать образцы и изделия на спицах	-	-	-	8
6.	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. Технология обработки древесины	6		2	2	2	-
6.1.	Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Виды продукции. Пороки древесины. Определение и изучение видов пиломатериалов.	2	Рассмотреть лесную и деревообрабатывающую промышленность. Рассмотреть виды продукции. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы.	2	-	-	-
6.2.	Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение изделия. Этапы создания изделия.	2	Читать и выполнять графическое изображение изделия, линии и условные обозначения. Организовывать рабочее место. Конструировать и моделировать простейшие изделия. Выполнять измерения, технический рисунок, эскиз, чертеж. Рассмотреть понятие спецификация, сборочный чертеж. Составлять	-	2		-

			последовательность изготовления изделия.				
6.3.	Резьба по дереву	2	Рассмотрят виды резьбы по дереву. Выполнять технику безопасности при работе. Организуют рабочее место в соответствии с требованиями. Выполнят фрагмент (изделие) в технике резьбы по дереву	-	-	2	-
7.	Технология обработки металла	6		2	2	2	-
7.1.	Роль металла в жизни человека. Назначение и устройство слесарного верстака и тисков Виды чёрных и цветных металлов, их характеристика. Свойства металлов	2	Рассмотреть роль металла в жизни человека. Организовывать рабочее место для слесарной обработки. Знакомиться с устройством слесарного верстака и тисков. Убирать рабочее место Рассмотреть виды чёрных и цветных металлов, их характеристика. Свойства металлов	2	-	-	-
7.2.	Обработка тонколистового металла. Техника безопасности при работе с металлом Основные прокатные профили, их назначение. Устройство и назначение штангенциркуля	2	Изготавливать детали из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов Рассмотреть основные прокатные профили, их назначение. Рассмотреть устройство и назначение штангенциркуля.	-	2	-	-

7.3.	Классификация и термическая обработка стали. Назначение и устройство винторезного станка Работа на металлообрабатывающем станке. Профессии, связанные с металлообработкой	2	Рассмотреть классификацию и термическую обработку стали. Рассмотреть назначение и устройство винторезного станка Выполнить работы на металлообрабатывающем станке. Рассмотреть профессии связанные с металлообработкой. Соблюдение техники безопасности при работе на металлообрабатывающем станке.	-	-	2	-
8.	Экономика. Бюджет семьи	4	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	-	-	-	6
9.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	11		2	2	2	5
9.1.	Мир профессий	2	Ознакомиться с миром профессий. Ознакомиться с востребованными профессиями на рынке труда	2			
9.2.	Роль профессии в жизни	2	Освоить понятие «профессиональное		2		

	человека		самоопределение». Знакомиться по единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями				
9.3.	Региональный рынок труда и его конъюнктура	2	Анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников. Исследовать деятельность производственного предприятия, фермы или предприятия сервиса в регионе проживания			2	
9.4.	Источники получения информации о профессиях, уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения	2	Рассмотреть источники получения информации о профессиях, уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения				2
9.5.	Учебные заведения						
	Проведение профессиональных проб	4	Научить проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Участвовать в профессиональных пробах				3
10.	Черчение и графика	16		4	6	6	-
10.1	Основы черчения и графики	6	Ознакомиться с понятиями черчения и графики.	2	2	2	-
10.2.	Построение и чтение чертежей	6	Овладеть умениями построения и чтения чертежей, организацией рабочего места.	2	2	2	-
10.3.	Построение схем орнамента	4	Овладеть умением построения схем орнаментов	-	2	2	-

			ручным способом и с помощью компьютера.				
11.	Технология творческой и опытнической деятельности	2		2	-	-	-
11.1.	Творческие проекты. Этапы выполнения проекта.	2	Проект, работа над творческим проектом, этапы проектирования, выполнение творческого проекта.	2	-	-	-
	Итого:	238		68	68	68	3

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Тема, тип урока	Элементы содержания темы урока	Деятельность учащихся
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные техноло			
1-2	Потребности и технологии. Аграрные технологии. Вводный урок	Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство.	Познакомить с классификацией технологий. Рассмотреть материальные технологии и перспективы и их развития: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство

		<p>Закономерности технологического развития.</p> <p>Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов.</p> <p>Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса.</p> <p>Классификация технологий.</p> <p>Материальные технологии и перспективы и их развитие: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство.</p>	
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического			
3-4	<p>Растениеводство. Основы аграрной технологии(осенние работы). Урок-исследование.</p>	<p>Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок. Отбор и закладка на хранение семенников двухлетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением</p>	<p>Выбирать необходимую технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приемы выращивания растений, уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и наблюдения</p>

		удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.	
5-6	Многообразие с/х растений. Лук репчатый, морковь, свекла столовая. П.Р.	Знакомство с многообразием с/х растений, с особенностями выращивания и уборки овощных культур.	Выбирать необходимую технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приемы выращивания растений, уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и наблюдения
7-8	Состав и свойства почвы. типы почв. Обработка почвы под овощные растения. Урок-беседа, П.Р.	Почва, качество почвы, урожай, движение воздуха, воды, тепла, органических веществ, агротехническая обработка	Расширение знания о сельском хозяйстве, изучение типов почв: подзолистые, дерновоподзолистые, дерновые, серые лесные, черноземы, каштановые, глинистые, суглинистые, песчаные, супесчаные, структурные, бесструктурные, перегной(гумус), знакомство с основными методами обработки почвы, зяблевая вспашка, лущение почвы, междурядная обработка овощных растений, осенняя перекопка.
3. Технология ведения дома-40 часов Технология творческой и опытнической деятельности			
9-10	Творческие проекты. Этапы выполнения проекта. Урок-исследование. П.Р.	Проект, работа над творческим проектом, этапы проектирования: поисковый (подготовительный), технологический (разработка технической	Учится выполнять проектную деятельность, выбирать тему, обосновывает необходимость изготовления изделия, выдвигает идеи и

		<p>документации- схем, чертежей, выкроек и процессов изготовления, сборки деталей), заключительный (аналитический)- контроль и испытание готового изделия</p>	<p>выполняет эскизы, зарисовки, выбирает лучший вариант, организует рабочее место, подбирает инструменты и приспособления для различных технологических операций, делает расчеты, строит чертежи, подсчитывает затраты на изготовление, оценивает свою работу, исправляет ошибки, защищает проект</p>
<p>4. Кулинария - 10 часов Технология приготовления пищи</p>			
11-12	<p>Санитария и гигиена на кухне. Интерьер кухни. Творческий мини-проект "Планирование кухни-столовой". Урок-мастерская, П.Р.</p>	<p>Теоретические сведения. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Организация рабочего места при кулинарных работах. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять безопасные для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Планировка кухни-столовой, учет требований к интерьеру и дизайну. Выполнение мини-проекта "Планирование кухни-столовой".</p>

		помощи при ожогах и порезах. Набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	
13-14	Физиология питания. Бутерброды и горячие напитки. Урок-беседа, П.Р.	<p>Основы физиологии питания человека. Содержание в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Рационального питания. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Режим питания, бутерброды: открытые, закрытые, закусочные-канапе, сэндвич, гренки, Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая,</p>	<p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов</p>

		<p>кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.</p>	<p>бутербродах «ассорт хлебе».</p> <p>Приготавливать горячие напитки различных видов</p>
15-16	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Урок-беседа, П.Р.</p>	<p>Маркировка и штриховые коды на упаковках. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение жидкости и круп при варке. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. Консистенция блюд. Правила техники безопасности при кулинарных работах. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии, Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить гарнир из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Определять консистенцию блюд. Составление коллекций круп, бобовых и макаронных изделий. Составление сравнительной характеристики круп бобовых. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий. Приготовление овсяной каши, пюре из гороха или чечевицы.</p>

			Изучать способы определения свежести яиц. Приготовить блюда из яиц
17-18	Технология приготовления блюд из овощей. Тепловая обработка овощей. Урок-беседа, П.Р.	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработке. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Правила техники безопасности при кулинарных работах. Практическая работа. Нарезка овощей: картофеля (брусочками, кубиками, соломкой,	Определять качество овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять первичную обработку овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Оценивать готовые блюда. Выполнять

		ломтиками), моркови (соломкой, кубиками, звездочками, гребешками), лука (кольцами, полукольцами). Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.	эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных культурных отношений со всеми членами бригады
19-20	Сервировка стола к завтраку. Урок-игра, П.Р.	Завтрак-первый и самый важный прием пищи. От того, был ли завтрак питательным, вкусным и полезным, зависит работоспособность и самочувствие в первой половине рабочего дня. Но прежде нужно продумать какие блюда приготовить (меню завтрака), как сервировать стол к завтраку, как правильно вести себя за столом, сервировка стола, этикет.	Учится составлять меню, красиво складывает салфетки, сервировать стол для приема пищи, соблюдает правила этикета за столом
5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Технология швейного производства			
21-22	Элементы материаловедения. Свойства текстильных волокон. Урок-презентация, П.Р.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства натуральных волокон. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей и

		<p>домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Профессии связанные легкой промышленностью.</p>	<p>ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Оформлять результаты исследований. Изучение свойств нитей основы и уточки. Распознавание волокон и нитей из хлопка и льна.</p>
23-24	<p>Элементы машиноведения. Работа на швейной машине. Урок-беседа, П.Р.</p>	<p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. . Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ соблюдение правил безопасной работы на универсальной бытовой швейной машины, правил подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.</p>

25-26	<p>Конструирование швейных изделий. Проект "Изготовление фартука" Урок-мастерская, П.Р.</p>	<p>Техники проектирования, конструирования, моделирования фартука. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа фартука, основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука</p>	<p>Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Опыт проектирования, конструирования.</p>
27-28	<p>Моделирование швейных изделий, урок- исследование, П.Р.</p>	<p>Способы моделирования фартука. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на</p>	<p>Выбор ткани и художественной отделки фартука. Моделирование фартука. Расчет количества ткани на фартук. Подготовка выкройки фартука к раскрою. Опыт моделирования.</p>

		фартук. .	
29-30	Технология изготовления фартука. Ручные стежки, строчки и швы. Урок-беседа, П.Р.	Порядок действий по сборке конструкции фартука. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.	Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладочных выкроек на ткани.
31-32	Технология изготовления фартука. Раскладка выкроек фартука, раскрой фартука. Работа над проектом. Урок-мастерская, П.Р.	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки фартука на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для	Выполнение раскладочных выкроек фартука на ткани. Прокладывание контурных, контрольных линий и точек на деталях кройки.

		раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	
33-34	Технология изготовления фартука. Обработка деталей края фартука. Примерка фартука, исправление дефектов. Работа над проектом. Урок -мастерская, П.Р.	Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей края; соединение деталей края ручными стежками; обработка низа фартука ручным способом; сборка изделия; проведение примерки, выявление и исправление дефектов;	Обработка деталей к ручными стежками. Подготовка фартука примерке. Проведение примерки, исправление дефектов

35-36	Технология изготовления фартука. Соединение деталей фартука на швейной машине. Отделка фартука. Работа над проектом. Урок-мастерская, П.Р.	Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; соединение деталей кроя; обработка низа фартука машинным способом; сборка изделия; отделка фартука	Соединение деталей фартука на швейной машине, выполнение отделочных работ.
37-38	Технология изготовления фартука. Влажно-тепловая обработка фартука. Определение качества готового фартука. Защита проекта. Урок-презентация, П.Р.	Правила выполнения следующих технологических операций: окончательная отделка фартука. Контроль качества готового фартука.	Влажно-тепловая обработка фартука. Определение качества готового фартука.

6. Технология декоративно-прикладного творчества и художественного ремесла			
39-40	Вышивка. Выполнение простейших швов: "тамбурный", "вперед иголку", "назад иголку". Урок-беседа, П.Р.	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Зарисовывать композиции или панно по природным мотивам. Разрабатывать эскизы вышивки монограмм стебельчатым швом. Изготавливать образцы
41-42			
43-44			
45-46			
47-48			

		<p>Подготовка одежды к традиционным праздникам.</p> <p>Правила выполнения простейших швов: «тамбурный», «вперед иголку», «назад иголку».</p> <p>Техника безопасности при выполнении ручных работ.</p>	<p>счетных швов, выши по рисованному контуру. Подбирать рисунки для отделки вышивкой фартуков, скатерти, салфетки. Переводить рисунок ткань различными способами.</p> <p>Изготавливать сувени в различных техника вышивки. Перевод рисунка. Выполнение простейших швов: «тамбурный», «вперед иголку», «назад иголку». Отделка изделий вышивкой, изготовление сувени к праздникам.</p>
<p>7. Создание изделий из конструкционных и поделочных Технология обработки древесины - 2 ча</p>			
49-50	<p>Лесная и деревообрабатывающа я промышленность. Виды продукции. Пороки древесины. Определение и изучение видов пиломатериалов. Урок- лекция</p>	<p>Лесная и деревообрабатывающа я промышленность. Виды продукции. Древесина, виды, свойства и области применения. Пороки древесины. Определение и изучение видов пиломатериалов. Свойства древесины. Сушка древесины.</p>	<p>Рассмотреть свойства древесины.</p> <p>Познакомиться с разнообразием сушки древесины. Распозна виды материалов, оценивать их технологические возможности.</p> <p>Рассмотреть лесную деревообрабатывающа я промышленность.</p> <p>Рассмотреть виды продукции.</p> <p>Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы</p>
<p>8. Технология обработки металла - 2 ча</p>			
51-52	<p>Роль металла в жизни человека. Назначение и</p>	<p>Роль металла в жизни человека. Организация</p>	<p>Рассмотреть виды чёрных и цветных</p>

	<p>устройство слесарного верстака и тисков. Виды чёрных и цветных металлов, их характеристика. Свойства металлов. Урок-лекция</p>	<p>рабочего место для слесарной обработки. Устройство слесарного верстака и тисков. Уборка рабочего места. Профессии, связанные с добычей и производством металлов.</p>	<p>металлов, их характеристика. Свойства металлов. Изучение истории металлургической промышленности.</p>
9. Построение образовательных траекторий и планов в области профессии			
53-54	<p>Мир профессий. Урок-игра.</p>	<p>Мир профессий. Понятие о профессии. Роль профессии в жизни человека. Профессиональные качества личности</p>	<p>Ознакомиться с миром профессий. Ознакомиться с востребованными профессиями на рынке труда. Поиск информации в различных источниках профессии, включая Интернет.</p>
10. Черчение и графика - 4 часа			
55-56	<p>Основы черчения и графики. Построение и чтение чертежей. Построение схем</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения графических работ. Понятие о системах конструкторской,</p>	<p>Ознакомиться с понятиями черчения графики. Овладеть умением построения и чтения</p>
57-	<p>орнамента. Урок-</p>		

58	беседа, П.Р.	технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ.	чертежей, организации рабочего места. Овладеть умением построения схем орнаментов ручным способом и с помощью компьютера. Построение чертежа и технического рисунка. Применение графического изображения для создания орнамента.
----	--------------	--	--

11. Формирование технологической культуры и проектно-технологического

59-60	Растениеводство. Основы аграрной технологии(весенние работы). Урок-исследование. П.Р.	Подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Составление схемы простых севооборотов. Подготовка посевного материала и семенников двухлетних растений, подготовка почвы, 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.	Выбор культур для выращивания рассады способом, Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, определение качества семян.
61-62	Подготовка почвы к весенним посевам и	выбор способа подготовки почвы,	планирование размещения посадок

	посадкам. Урок-исследование, П.Р.	внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка гряд, мульчирование посевов	участке, выбор способов подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом
63-64	Посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений. Уход за растениями. Урок-беседа, П.Р.	посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними. Проведение наблюдений. Размножение растений семенами.	подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт. Посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посева, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений
65-66			
67-68			

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема, тип урока	Элементы содержания темы урока	Деятельность учащихся
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии			
1 час			
1-2	Материальные технологии и перспективы их развития: транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт.	Технологическая система, входы и выходы технологической системы, управление в технологической системе, обратная связь, производственные, промышленные технологии, технологии	Рассмотреть транспортные, промышленные, энергетические, социальные технологии, перспективы их развития

	Вводный урок. 1 П.Р.	сельского хозяйства, технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологической культуры			
Аграрные технологии - 6 часов			
3-4	Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы). Урок-исследование. 2 П.Р.	Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, понятия - сорт, селекция, полевой опыт, требования к качеству сортов, полевые опыты, урожайность основных культур и сортов.	Выбирать необходимую технологию, инструменты, оборудование, выполнять основные технологические операции выращивания растений, уборки урожая с соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды, проводить наблюдения
5-6	Разновидности капусты. Уборка и учет урожая белокочанной капусты. Закладка урожая капусты на хранение. 2 П.Р.	Знакомство с разновидностями капусты (кольраби, брюссельская, цветная, краснокочанная, савойская), особенностями выращивания и уборки урожая белокочанной капусты, закладкой капусты на хранение	Выбирать необходимую технологию, инструменты, оборудование, выполнять основные технологические операции выращивания растений, уборки урожая с соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды, проводить наблюдения
7-8	Осенняя обработка	Почва, значение осенней	Расширение знаний

	почвы с внесением удобрений. Урок-беседа. 2 П.Р.	обработки почвы, органические и минеральные удобрения, норма внесения удобрений.	сельском хозяйстве, ознакомление с видами удобрений: органические (навоз, торф, торфяная крошка, куриный помет, компост), содержащие питательные вещества, необходимые для роста растений, минеральные (фосфорные, калийные, азотные), изготовление удобрений (компост)
3. Технология ведения дома -50 часов			
Кулинария -10 часов			
9-10	Санитария и гигиена на кухне. 1 П.Р.	Экология жилья, технология содержания жилья, безопасные приемы труда, санитария и гигиена, организация рабочего места при кулинарных работах, санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю, соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, оказание первой медицинской помощи при ожогах и порезах.	Овладеть навыками личной гигиены и приготовления пищи, организовывать рабочее место, определять безопасные для здоровья средства ухода за посудой и кухонным инвентарем.
11-12	Приготовление блюд	Значение молока и	Определять качество

	из молока и молочных продуктов. Урок-беседа. 2 П.Р.	молочных продуктов в питании человека, виды молока и молочных продуктов, качество молока и молочных продуктов, срок годности молочных продуктов, расчет калорийности приготовленных блюд, профессии связанные с переработкой молочных продуктов	молока и молочных продуктов, определять срок годности молочных продуктов, готовить блюда из молока, рассчитывать калорийность приготовленных блюд, осваивать безопасные приемы труда с оборудованием, колющими и режущими инструментами, работать с жидкостями, оказывать первую помощь при ожогах и порезах, оказывать помощь при пищевых отравлениях
13-14	Блюда из рыбы и морепродуктов. Урок-беседа. 2 П.Р.	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии, признаки свежести рыбы, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы, рыбные консервы, технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, правила техники безопасности при кулинарных работах	Определять свежесть рыбы, определять срок годности рыбных консервов, подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы, планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд, выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы, разделывать соленую рыбу, осваивать безопасные приемы
15-16	Приготовление обеда в походных условиях 1 П.Р.	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях, меры противопожарной безопасности, способы разогрева и приготовления пищи в походе	Рассчитывать количество и состав продуктов похода, контролировать качество воды из природных источников, подготавливать природную воду к употреблению, готовить

			пищу в походных условиях, соблюдение меры пожарной безопасности и б отношения к при
17-18	Сервировка стола к обеду. Урок-игра. 1 П.Р.	Этикет, особенности сервировки стола к обеду, набор столовых приборов и посуды, способы складывания салфеток, составление меню, правила пользования столовыми приборами, подача готовых блюд к столу, правила подачи десерта, правила поведения за столом, прием гостей и правила поведения в гостях, время и продолжительность визита, приглашения и поздравительные открытки	Подбирать столо для сервировки с подбирать столо приборы и посуд составлять меню, рассчитывать кол и стоимость прод
Создание изделий из текстильных и поделочных мате			
Технология швейного производства			
19-20	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов. Урок-презентация. 1 П.Р.	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, их переработка, свойства натуральных волокон животного происхождения, ассортимент шерстяных и шелковых тканей, дефекты ткани	Изучать характер различных видов и тканей по колл исследовать свой натуральных вол распознавать вид определять виды переплетения нити ткани, исследова свойства долевой уточной нитей в т определять напра долевой нити в т определять лицев изнаночную стор

			<p>ткани, оформляют результаты исследования</p>
21-22	<p>Элементы машиноведения. Урок-беседа. 2 П.Р.</p>	<p>Техника безопасности при работе на швейной машине, безопасные приемы работы на швейной машине, назначение , устройство и принцип действия регуляторов швейной машины, правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани, правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида ткани</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины, производить включение и выключение машины, выключать маховое колесо, наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю иглы, выполнять машинную строчку на ткани по намеченным линиям, закреплять строчку обратным ходом, регулировать качество машинной строчки различных видов, анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки, находить способы устранения, овладевать безопасными приемами труда</p>

23-24	<p>Конструирование швейных изделий. Работа над проектом "Изготовление поясного изделия" Урок-мастерская. 2 П.Р.</p>	<p>Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Мерки, необходимые для построения основы чертежа поясного изделия (конической, клиньевой, прямой юбок, брюк). Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение основы чертежа в натуральную величину по своим меркам</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различны и направления моделирования. Снимать мерки с человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж изделия в масштабе в натуральную величину по своим меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие</p>
25-26	<p>Моделирование швейных изделий. Урок-исследование. 1 П.Р.</p>	<p>Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не</p>	<p>Моделировать выкройку фасона швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>

		<p>удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.</p> <p>Понятие моделирование. История прямой юбки. Способы моделирования (конических, клиньевых, прямых юбок). Форма. Силуэт. Стиль. Особенности фигуры и выбор фасона.</p>	
27-28	<p>Технология изготовления поясных изделий. Раскладка выкройки поясного изделия и раскрой. Работа над проектом. Урок-мастерская. 2 П.Р.</p>	<p>Правила подготовки выкройки к раскрою, способы рациональной раскладки, лекало, чертеж выкройки поясного изделия, контурные и контрольные линии,</p>	<p>Определять способ подготовки данных ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Овладевать безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль и контроль качества готового изделия, анализировать ошибки</p>

29-30	<p>Технология изготовления поясных изделий. Выполнение машинных швов. Работа над проектом. Урок-мастерская. 2 П.Р.</p>	<p>Виды машинных швов, краевые, соединительные, отделочные швы, назначение и особенности машинных швов, техника безопасности при работе на швейной машине, с острыми колющими и режущими инструментами</p>	<p>Выполнять образцовые ручные и машинные стежки, строчки. Отрабатывать точность движений, координацию движений, глазомер при выполнении швов. Подшивать низ и потайными подшивочными швами. Обосновывать выбор соединительных, краевых и отделочных швов данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Планировать время выполнения отдельных операций и работ в целом. Владеть приемами труда. Осуществлять самоконтроль и анализировать работу.</p>
31-32 33-34 35-36	<p>Технология изготовления поясных изделий. Технологическая последовательность изготовления поясного изделия. Влажно-тепловая обработка</p>	<p>Технологическая последовательность выполнения поясного изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий.</p>	<p>Выполнять ручные и машинные стежки, строчки и швы. Отрабатывать точность движений, координацию движений, глазомер при выполнении швов. Подшивать низ и</p>

	изделия. Работа над проектом, защита проекта. Урок-мастерская. 6 П.Р.	Знакомство с профессиями легкой промышленности	<p>потайными подшивочными с</p> <p>Обосновывать в соединительных, и отделочных швах данного изделия зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Планировать время последовательного выполнения отдельных операций и работ в целом.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить применение исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Владеть безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режимы выполнения влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и контроль качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
Технологии декоративно-прикладного творчества и художественных ремесел			
37-38	Вышивка крестом.	Народная вышивка	Подбирать материал
39-40	Урок- беседа. 10 П.Р.	счётными швами.	оборудование для
41-42		Материалы и инструменты	вышивки. Выпол
43-44		для вышивки счётными	образцы вышивки
45-46		швами. Схема для	крестообразными

		<p>вышивки. Подготовка к вышивке. Приёмы выполнения счётных швов. Освоение приёмов вышивки счётными швами</p>	<p>ручными стежками крест. Выполнение вышивки ручными стежками. Знакомство с профессией вышивальщица</p>
--	--	---	--

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов - 4 часа

Технология обработки древесины - 2 часа

47-48	<p>Понятие "изделие" и "деталь". Графическое изображение изделия. Этапы создания изделия. Урок-лекция. 1 П.Р.</p>	<p>Понятия «изделие» и «деталь». Изучение и выполнение графических изображений изделия, линии и условные обозначения. Организация рабочего места. Конструирование и моделирование простейших изделий. Измерение, технический рисунок, эскиз, чертеж. Сборочное изделие. Этапы создания</p>	<p>Читать и выполнять графическое изображение изделия, линии и условные обозначения. Организовывать рабочее место. Конструировать и моделировать простейших изделий. Выполнять измерения по техническому рисунку, эскизу, чертежу. Рассмотреть понятие спецификация, сборочный чертёж.</p>
-------	---	--	--

		<p>изделия (последовательность выполнения работы). Технологический процесс. Технологическая документация, технологическая карта, назначение. Понятие спецификация, сборочный чертеж. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Правила заточки дереворежущих инструментов и их настройка. Техника безопасности при работе деревообрабатывающими инструментами. Измерительные инструменты. Организация рабочего места учащегося для столярных работ. Разметка плоского изделия. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов</p>	чертеж
Технология обработки металла - 2 часа			
49-50	<p>Обработка тонколистового металла. Техника безопасности при работе с металлом. Основные прокатные профили, их назначение. Устройство и назначение штангенциркуля. Урок-лекция. 1 П.Р.</p>	<p>Тонколистый металл, проволока, свойства способ получения, применение тонколистого металла и проволоки, техника безопасности при работе с металлом, основные прокатные профили, их назначение, правила обращения со штангенциркулем, приёмы измерения, правила отсчёта размеров, техника</p>	<p>Изготавливать детали тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам и чертежам и технологическим картам. Выполнять сборку изделий и отделку изделий тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов, расс</p>

		безопасности при работе	основные прокатные профили, их назначение Рассмотреть устройство и назначение штангенциркуля.
Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального образования			
51-52	Роль профессии в жизни человека.	Роль специалиста в развитии общества и государства, горизонтальное и вертикальное разделение труда, влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда, уровни квалификации и уровни образования, факторы, влияющие на уровень оплаты труда, понятия трудового ресурса, рынка труда, характеристики современного рынка труда,	Освоить понятие «профессиональное самоопределение» Знакомиться по е тарифно-квалификационному справочнику с ма профессиями

		<p>квалификации и профессии, цикл жизни профессии, современные требования к кадрам, концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь»</p>	
Черчение и графика - 6 часов			
53-54	<p>Основы черчения и графики. Урок-беседа.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения графических работ, использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах, способы представления технической и технологической информации, техническое задание, технические условия, технологическая карта, алгоритм, инструкция</p>	<p>Ознакомление с понятиями черчения и графики</p>

55-56	<p>Построение и чтение чертежей. Урок-беседа. 1 П.Р.</p>	<p>Чтение чертежей, схем, технологических карт, выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки, копирование и тиражирование графической документации, применение компьютерных технологий выполнения графических работ, использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов, построение чертежа и технического рисунка, масштаб, профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ</p>	<p>Овладение умениями построения и чтения чертежей, организации рабочего места</p>
57-58	<p>Построение схем орнамента. Урок-беседа. 1 П.Р.</p>	<p>Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента, применение графического изображения для создания орнамента</p>	<p>Овладение умениями построения схем орнаментов ручным способом и с помощью компьютера</p>

Аграрные технологии -10 часов			
59-60	<p>Подготовка посевного материала.</p> <p>Подготовка почвы, внесение удобрений.</p> <p>Урок-исследование. 2 П.Р.</p>	<p>Технологии выращивания растений рассадным, способом и в защищенном грунте, особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом, и в защищенном грунте, правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений, виды защищенного грунта, современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки.</p>	<p>Планировать вес работы на учебно-опытном участке, выбирать культуру, проводить опыты, наблюдения.</p> <p>Выбирать культуру выращивания рассадным способом и в защищенном грунте, знакомиться с устройством сооружений защиты грунта.</p>

61-62	Посадка овощей. Пикировка рассады. Высадка рассады в грунт. Урок- мастерская. 2 П.Р.	Технологии выращивания растений рассадным, способом, особенности выращивания основных овощных и цветочно- декоративных культур региона рассадным способом, способы размножения многолетних цветочных растений, технология размножения растений делением куста, луковицами, правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений, современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки, защита растений от болезней и вредителей.	уход за с пикировка, рассады в с грунт, посев и овощей и цвето рыхление прореживание прополка, п растений, заш болезней и вр зеленные к капуста, свекла, петрушка, п культуры.
63-64	Полив, рыхление почвы, подкормка растений, защита от болезней и вредителей. Урок- мастерская. 2 П.Р.	Технологии выращивания растений рассадным, способом и в защищенном грунте, особенности выращивания основных овощных и цветочно- декоративных культур региона рассадным способом, и в защищенном грунте, растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда	уход за сеянцами рыхление почвы, прореживание вс прополка, подкорм растений, защита болезней и вреди

		при работе со средствами защиты растений, защита растений от болезней и вредителей.	
65-66	Посадка овощей. Посадка клубней картофеля. Урок-мастерская. 2 П.Р.	Технологии выращивания растений, особенности выращивания основных овощных культур региона	<p>Планировать вес работы на учебном опытном участке, выбирать культуру, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать необходимую технологию, инструменты, оборудование, выполнять основные технологические операции при выращивании растений, уборки урожая с соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды, проводить наблюдения.</p> <p>Оценивать урожай основных культур, сортов в сравнении с справочными данными, анализировать допущенные ошибки.</p> <p>Выбирать культуру выращивания растений способом и в защищенном грунте.</p>

			знакомиться с устройством про сооружений защи грунта.
67-68	Посев семян свеклы. Полив. Урок-мастерская. 2 П.Р.	Технологии выращивания растений, особенности выращивания основных овощных культур региона	выбирать культуру планировать их размещение на уч учетом севооборо выбирать необхо технологию, инструменты, ор выполнять основ технологические выращивания рас уборки урожая с правил безопасн и охраны окружа среды, проводить наблюдения. Оценивать урожа основных культу сортов в сравнен справочными дан анализировать допущенные оши Выбирать культу выращивания рас способом и в защищенном гру знакомиться с устройством про сооружений защи грунта.

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема, тип урока	Элементы содержания темы урока	Деятельность у
1. Современные материальные , информационные и гуманитарные технол			

часа			
1-2	Информационные технологии и перспективы их развития. Вводный урок. 1 П.Р.	<p>Понятие информационных технологии, этапы развития, классификация, создание, сбор, регистрация информации. Технология обработки информации. Технологии хранения и сохранения информации, сохранность и архивирование. Технологии передачи (распространения) информации, средства связи телекоммуникации. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.</p>	<p>Рассмотреть информационные технологии перспективы их создания значимого информационного продукта. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента</p>
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологической деятельности			
Аграрные технологии - 6 часов			
3-4	<p>Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы). Классификация плодовых растений. Урок-беседа.</p>	<p>Техника безопасности на пришкольном участке. Классификация плодовых растений.</p>	<p>Повторение правил техники безопасности труда, изучение классификации плодовых растений.</p>
5-6	<p>Виды и сорта плодовых и ягодных растений. Характеристика плодовых и ягодных растений. Строение плодовых растений.</p>	<p>Знакомство с характеристикой плодовых и ягодных растений, видами и сортами в нашем регионе.</p>	<p>Изучение строения плодовых растений.</p>

	Урок-исследование. 1 П.Р.		
7-8	Хранение плодов и овощей. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений. Урок-исследование. 2 П.Р.	Почва, значение осенней обработки почвы, органические и минеральные удобрения, норма внесения удобрений.	Расширение знания в сельском хозяйстве, ознакомление с удобрениями: органическими (навоз, торф, торфяная крошка, куриный помет, компост), содержащими питательные вещества, необходимые для растений, минеральными (фосфорные, калийные, азотные), изготовленными удобрениями (комплексными)
3. Технология ведения дома -50 часов			
Кулинария -10 часов			
Технология приготовления пищи			
9-10	Санитария и гигиена на кухне. Проведение санитарно-гигиенической уборки кухни. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. 1 П.Р. Урок-беседа.	Экология жилья, технология содержания жилья, безопасные приемы труда, санитария и гигиена, организация рабочего места при кулинарных работах, санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи, организовывать рабочее место, определять безопасные для здоровья средства мытья посуды и кабинеты. Проведение санитарно-гигиенической уборки

		и кухонному инвентарю, соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, оказание первой медицинской помощи при ожогах и порезах.	гигиенических мероприятий в помещении кабин кулинарии. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.
11-12	Приготовление блюд из мяса. Урок-беседа. 2 П.Р.	Значение мяса в питании человека. Определение качества мяса. Подбор инструментов и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Блюда из мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Тепловая обработка. Качество термической обработки мясных блюд.	Выполнить механическую, кулинарную обработку мяса. Выбрать безопасные приемы труда. Выбрать приемы приготовления мяса. Провести проверку качества тепловой обработки мясных блюд.
13-14	Заправочные супы. Урок-беседа. 2 П.Р.	Значение супов в рациональном питании. Виды заправочных супов. История супов. Продукты для приготовления заправочных супов. Технология приготовления заправочного супа. Температура подачи и оформление заправочного супа.	Приготовление заправочного супа. Составление технологической карты известного заправочного супа. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

		<p>супа. Безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Приготовление блюда по технологической карте. Оценка качества супа.</p>	
15-16	<p>Изделия из теста. Урок-беседа. 1 П.Р.</p>	<p>История и значение блюд из теста у различных народов мира. Виды теста. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Технология приготовления песочного теста. Выбор оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Правила техники безопасности при кулинарных работах. Технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Знакомство с профессией пекаря-кондитера.</p>	<p>Соблюдать б приемы Формование и изделий из теста (те выпечки, оп готовности).</p>
17-18	<p>Сервировка стола к ужину. Урок-игра. 1 П.Р.</p>	<p>Этикет, особенности сервировки стола к ужину, набор столовых приборов и посуды, способы складывания салфеток, составление меню, правила пользования столовыми приборами, подача готовых блюд к столу, правила подачи десерта, правила поведения за столом,</p>	<p>Подбирать столо для сервировки подбирать столо приборы и посуд составлять меню рассчитывать ко и стоимость про Сервировка стол ужину.</p>

		прием гостей и правила поведения в гостях, время и продолжительность визита, приглашения и поздравительные открытки	
Создание изделий из текстильных и поделочных матер			
Технология швейного производства			
19-20	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов. Урок-презентация. 1 П.Р.	Виды, свойства искусственных, химических волокон и тканей из них. Классификация химических волокон. Способы их получения. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов искусственного происхождения. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Выбор материала для изготовления плечевого изделия.	Изучать характер различных видов и тканей по ко и исследовать искусственных распознавать ви определять переплетения ткани, и свойства иску тканей, об нитей из хи волокон в тканя оформлять резу исследований
21-22	Элементы машиноведения. Урок-беседа. 2 П.Р.	Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа	Выполнение зигзагообразной Обработка зигзагообразной строчкой. У

		<p>механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p>	<p>неполадок в швейной машине и смазка машины. Устранение неполадок в швейной машине.</p>
23-24	<p>Конструирование швейных изделий. Работа над проектом "Изготовление плечевого изделия" Урок-мастерская. 2 П.Р.</p>	<p>Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды о плечевых изделиях. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различия и направления моды. Снимать мерки с человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж изделия в масштабе в натуральную величину по своим меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие.</p>

		<p>Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>	
25-26	<p>Моделирование швейных изделий. Урок-исследование. 1 П.Р.</p>	<p>Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы</p>	<p>Моделирование Расчет количества на изделие. П выкройки в фасона швейно к раскрою</p>

		моделирования швейных изделий. Определение количества ткани на изделие.	
27-28	Технология изготовления поясных изделий. Раскладка выкройки поясного изделия и раскрой. Работа над проектом. Урок-мастерская. 2 П.Р.	<p>Правила подготовки выкройки к раскрою, способы рациональной раскладки, лекало, чертеж выкройки плечевого изделия, контурные и контрольные линии. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p>	<p>Определять способ подготовки данных тканей к раскрою. Выполнять раскрой выкроек на разных тканях. Переводить контрольные линии выкройки на детали кроя. Овладеть безопытными приемами труда. Осуществлять самоконтроль качества изделия, анализировать ошибки. Сметать детали кроя. Сметать и сметывание кроя.</p>
29-30	Технология изготовления поясных изделий. Выполнение машинных швов. Работа над проектом.	Виды машинных швов, краевые, соединительные, отделочные швы, назначение и особенности машинных швов, техника	Выполнять обработку ручных и машинных стежков, строчек. Отрабатывать точность движений, координацию

	Урок-мастерская. 2 П.Р.	безопасности при работе на швейной машине, с острыми колющими и режущими инструментами	<p>глазомер при вышивании швов.</p> <p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обосновывать в зависимости от конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Планировать время выполнения отдельных операций и работ в целом.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и анализировать работу.</p>
31-32 33-34 35-36	<p>Технология изготовления плечевых изделий.</p> <p>Технологическая последовательность изготовления плечевого изделия.</p> <p>Влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>Работа над проектом, защита проекта. Урок-мастерская. 6 П.Р.</p>	<p>Технологическая последовательность выполнения плечевого изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий.</p> <p>Знакомство с профессиями легкой промышленности</p>	<p>Выполнять ручные и машинные стежки, строчки и швы.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию глазомер при вышивании швов.</p> <p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обосновывать в зависимости от конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого</p>

			<p>оборудования.</p> <p>Планировать время выполнения работ последовательно, учитывая очередность выполнения отдельных операций и работ в целом.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать инструменты, проводить приемку, исправлять дефекты, стачивать детали, выполнять отделочные работы. Владеть безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режимы, выполнять влажнотепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и контроль качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
Технологии декоративно-прикладного творчества и художественного дизайна			
37-38 39-40 41-42 43-44 45-46	Вязание крючком. Урок- беседа. 10 П.Р.	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.</p> <p>Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его</p>	<p>Разработка проекта замысла по («бытовые реализация анализа целеполагания, системы и действия / мод продукта (поисковый аналитический проектной деятельности</p> <p>Изготовление материального прототипа с применением элементарных требующих</p>

		запись.	регулируемая). Изготовление о изделий, крючком.
Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов			
Технология обработки древесины - 2 часа			
47-48	Резьба по дереву. Урок-лекция.	Виды резьбы по дереву. Виды орнаментов. Организовывают рабочее место в соответствии с требованиями. Линии и условные обозначения. Инструменты для ручной художественной резьбы. Техника безопасности при работе с инструментами и приспособлениями по резьбе. Виды защитной и декоративной отделки изделий из древесины	Техника без при резьбе по Выполнение эскиза, черте резьбы по дерев рабочего места.

Технология обработки металла - 2 часа			
49-50	<p>Классификация и термическая обработка стали. Назначение и устройство винторезного станка. Урок-лекция.</p>	<p>Классификация и термическая обработка стали. Конструкционные металлы и их сплавы, основные физико-механические свойства и область применения. Виды, способы получения и обработки отливок из металла. Исследование технологических свойств металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты, применяемые при работе с металлами и искусственными материалами. Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и</p>	<p>Чтение технических рисунков, эскизов, чертежей детали металла. Изготовление чертежа детали.</p>

		искусственных материалов на станках. Назначение и устройство токарно-винторезного станка. Назначение и устройство винторезного станка	
Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального образования			
51-52	Региональный рынок труда и его конъюнктура. Урок-лекция. 1 П.Р.	Региональный рынок труда и его конъюнктура. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях	Ознакомление с профессиограммами массовых для регионов профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, в различных возможностях профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства

		<p>региона проживания обучающихся.</p> <p>Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.</p>	
Черчение и графика - 6 часов			
53-54	<p>Основы черчения и графики. Урок-беседа.</p>	<p>Организация рабочего места для выполнения графических работ, использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах, способы представления технической и технологической информации, техническое задание, технические условия, технологическая карта, алгоритм, инструкция</p>	<p>Ознакомление с понятиями черчения, графики, выполнение технологической</p>
55-56	<p>Построение и чтение чертежей. Урок-беседа. 1 П.Р.</p>	<p>Чтение чертежей, схем, технологических карт, выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки, копирование и тиражирование</p>	<p>Овладение умениями построения и чтения чертежей, организация рабочего места, выполнение чертежа эскиза</p>

		<p>графической документации, применение компьютерных технологий выполнения графических работ, использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов, построение чертежа и технического рисунка, масштаб, профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ</p>	
57-58	<p>Построение схем орнамента. Урок-беседа. 1 П.Р.</p>	<p>Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента, применение графического изображения для создания орнамента</p>	<p>Овладение умениями построения схем орнаментов ручным способом и с помощью компьютера</p>

Аграрные технологии(весенний период) -10			
59-60	Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений. Урок-исследование. 1 П.Р.	Технологии выращивания растений рассадным, способом и в защищенном грунте, правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений, виды защищенного грунта, современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки.	Планировать вед работы на учебн опытном участк выбирать культу проводить опыт наблюдения. Выбирать культу выращивания ра способом и в защищенном гру знакомиться с устройством про сооружений заш грунта.
61-62	Способы размножения растений. Закладка плодового сада. Урок-мастерская. 2 П.Р.	Технологии выращивания растений рассадным, способом, особенности выращивания, способы размножения растений, технология размножения	уход за пикировка, вы открытый грун рыхление прореживание прополка,

		<p>растений делением куста, правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений, современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки, защита растений от болезней и вредителей.</p>	<p>растений, за болезней и вред</p>
63-64	<p>Полив, рыхление почвы, подкормка растений, защита от болезней и вредителей. Урок-мастерская. 2 П.Р.</p>	<p>Технологии выращивания растений рассадным, способом и в защищенном грунте, особенности выращивания, растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений, защита растений от болезней и вредителей.</p>	<p>уход за сеянцам рыхление почвы прореживание в прополка, подк растений, зашит болезней и вред</p>

65-66	Обрезка ягодных деревьев и кустарников. Урок-мастерская. 2 П.Р.	Технологии выращивания растений, особенности выращивания основных культур региона	<p>Планировать вед работы на учебн опытном участк выбирать культу планировать их размещение на у учетом севообор выбирать необх технологию, инструменты, ор выполнять осно технологически выращивания ра уборки урожая с правил безопасн и охраны окружа среды, проводит наблюдения.</p> <p>Оценивать урож основных культу сортов в сравнен справочными да анализировать допущенные ош</p> <p>Выбирать культ выращивания ра способом и в</p>

			защищенном гру знакомиться с устройством про сооружений заш грунта.
67-68	Полив, рыхление почвы, подкормка растений, защита от болезней и вредителей. Урок-мастерская. 2 П.Р.	Технологии выращивания растений рассадным, способом и в защищенном грунте, особенности выращивания, растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений, защита растений от болезней и вредителей.	уход за сеянцам рыхление почвы прореживание в прополка, подк растений, зашит болезней и вред

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Тема, тип урока	Элементы содержания темы урока
1. Современные материалы, информационные и гуманитарные		
1	Гуманитарные технологии и	Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением

	перспективы их развития: управленческо - гуманитарные, педагогические, психологические	Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. мониторинг СМИ и ресурсов Интернета, исследовательский проект, социальный проект.
2	Современные технологии: медицинские технологии, биотехнологии, нанотехнологии, службы ЖКХ. Урок - лекция. 1 П.Р.	Технологии получения материалов. Современные материалы: биоматериалы. Биотехнологии, нанотехнологии, электроника (фотоника), медицинские технологии. Генная инженерия Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологической культуры		
Аграрные технологии (осенний период)		
3	Аграрные технологии (осенний период). Плодовые растения. Урок-беседа.	Техника безопасности на пришкольном участке. Технология выращивания основных видов плодовых растений региона. районированные сорта. Способы размножения плодовых растений.

4	Аграрные технологии (осенний период). Декоративные растения. Урок-беседа. 1 П.Р.	Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников региона, декоративное садоводство, декоративные культуры.
5	Аграрные технологии (осенний период) Урок-беседа. 1 П.Р.	Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений, ландшафтный дизайн. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.
3. Технология ведения дома		
Кулинария -5 часов		
Технология приготовления		
6	Сервировка стола и этикет. Урок - беседа 1	Этикет. Особенности сервировки стола к Знакомство с особенностями с

	П. Р.	<p>празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток, меню. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.</p>	празднику, способ составления меню к празднику
7 - 8	Заготовка продуктов. Урок - беседа 1 П.Р.	<p>Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения.</p>	Первичная обработка консервирования
9 - 10	Сладкие блюда и напитки. Урок - беседа 2 П.Р.	<p>Виды сладких блюд и напитков. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты). Производство экологически чистых продуктов. Производство продуктов питания на предприятиях региона</p>	Приготовление желейных блюд. Подача десерта. Кисель молочный

		<p>проживания обучающихся. Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов.</p> <p>Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук). Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом.</p>	
4. Технологии декоративно прикладного творчества			
11	<p>Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел. Вязание на спицах. Правила подбора спиц. Урок - беседа</p>	<p>Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания на спицах. Условные обозначения.</p>	<p>Разработка и проекта, направленно знач проблемы. Разработка рамках избран проекта.</p>
12	<p>Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Урок - беседа 1 П.Р.</p>	<p>Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах.</p>	<p>Реализация заплан продвижению пр</p>

13-14 15-16 17-18	Приемы вязания на двух и пяти спицах. 6 П.Р.	Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения.	Вязание образцов
5. Экономика. Бюджет семьи			
19	Товары и услуги. Урок - лекция	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Закон РФ «О защите прав потребителей». Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос.	
20	Бюджет семьи и его составляющие. Урок - лекция 1 П.Р.	Доходы и расходы, планирование бюджета семьи, возможности минимизации расходов семьи	

21	<p>Потребности населения и рынка в товарах и услугах. Урок - беседа 1 П.Р.</p>	<p>Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Способы совершения покупок.</p>
22	<p>Ценообразование. Реклама. Урок - беседа 1 П.Р.</p>	<p>Особенности ценообразования. Рекламное объявление о товаре или услуге. Штрих-код. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Реклама и потребитель.</p>
23	<p>Виды бизнеса и его классификация. Урок - лекция</p>	<p>Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.</p>
24	<p>Бизнес-план. Урок -</p>	<p>Логика построения и особенности разработки</p>

	беседа. 1 П.Р.	отдельных видов проектов: бизнес-проект (бизнес-план).
6. Построение образовательных траекторий и планов в области		
25	Источники получения информации о профессиях. Урок - лекция	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.
26	Уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения. Урок - беседа	Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Пути получения профессионального образования
27 - 28 - 29	Профессиональные пробы. Урок - игра	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Профессиональная пригодность, карьера,

		профессиональный план, выбор профессии
7. Аграрные технологии. Весенний		
30	Аграрные технологии. Весенний период. Урок - беседа	Почвенные карты. Техника безопасности на пришкольном учебно-опытном участке.

31	Аграрные технологии. Весенний период. Выращивание растений в защищенном грунте. Урок - беседа 1 П.Р.	Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.
32	Аграрные технологии. Весенний период. Почвосмеси. Урок - беседа 1 П.Р.	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.
33 - 34	Аграрные технологии. Весенний период. Посев и посадка, уход за растениями. Урок - беседа 2 П.Р.	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта.

Учебно-тематический план

5 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов			
		всего	теория	практика	контроль
1.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2	2	-	-
1.1.	Классификация технологий. Материальные технологии и перспективы и их развития:	2	2	-	-

	промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство				
2.	Формирование технологической культуры и проектно- технологического мышления	66	23	37	6
2.1.	Аграрные технологии. Осенний период.	6	2	3	1
2.2.	Аграрные технологии. Весенний период.	10	1	8	1
3.	Технология ведения дома	50	20	26	4
3.1.	Кулинария. Технология приготовления пищи	10	5	4	1
3.2.	Санитария и гигиена	2	1	1	-
3.3.	Физиология питания, Бутерброды, горячие напитки	2	1	1	-
3.4.	Блюда из овощей	2	1	-	1
3.5.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц	2	1	1	-
3.6.	Сервировка стола, этикет	2	1	1	-
4.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Технология швейного производства	18	5	12	1
4.1.	Элементы материаловедения.Свойства текстильных материалов	2	1	1	-
4.2.	Элементы машиноведения	2	1	1	-
4.3.	Конструирование швейных изделий	2	1	1	-
4.4.	Моделирование швейных изделий	2	1	1	-
4.5.	Технология изготовления швейных изделий	10	1	8	1
5.	Технологии декоративно - прикладного творчества и художественных ремесел	10	1	8	1
5.1.	Вышивка. Выполнение	10	1	8	1

	простейших швов: «тамбурный», «вперёд иголку», «назад иголку»					
6.	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. Технология обработки древесины	4	4	-	-	
		2	2	-	-	
6.1.	Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Виды продукции. Пороки древесины. Определение и изучение видов пиломатериалов.	2	2	-	-	
7.	Технология обработки металла	2	2	-	-	
7.1.	Роль металла в жизни человека. Назначение и устройство слесарного верстака и тисков Виды чёрных и цветных металлов, их характеристика. Свойства металлов	2	2	-	-	
8.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	2	2	-	-	
8.1.	Мир профессий	2	2	-	-	
9.	Черчение и графика	4	2	1	1	
9.1.	Основы черчения и графики	2	1	1	-	
9.2.	Построение и чтение чертежей	2	1	-	1	
10.	Технология творческой и опытнической деятельности	2	1	1	-	
10.1.	Творческие проекты. Этапы выполнения проекта.	2	1	1	-	

Учебно-тематический план

6 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов				Деятельность учащихся
		всего	теория	практика	контроль	
1.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2	2	-	-	
1.1.	Материальные технологии и перспективы и их развития: транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт.	2	2	-	-	Изучение нового материала, исследование
2.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления	66	13	50	3	
2.1.	Аграрные технологии. Осенний период.	6	-	6	-	Изучение нового материала, практическая работа, самостоятельная работа
2.2.	Аграрные технологии. Весенний период.	10	-	10	-	Изучение нового материала, практическая работа, самостоятельная работа
3.	Технология ведения дома	50	13	34	3	
3.1.	Кулинария. Технология приготовления пищи	10	2	7	1	Изучение нового материала, практическая работа, работа над проектом, самостоятельная работа

3.2.	Санитария и гигиена	2	1	1	-	
3.3.	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.	2	-	2	-	
3.4.	Блюда из рыбы и морепродуктов	2	-	2	-	
3.5.	Приготовление обеда в походных условиях	2	-	1	1	
3.6.	Сервировка стола, этикет	2	1	1	-	
4.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Технология швейного производства	18	2	15	1	Изучение нового материала, практическая работа, работа над проектом, самостоятельная работа
4.1.	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов	2	1	1	-	
4.2.	Элементы машиноведения	2	-	2	-	
4.3.	Конструирование швейных изделий	2	-	2	-	
4.4.	Моделирование швейных изделий	2	1	1	-	
4.5.	Технология изготовления швейных изделий	10	-	9	1	
5.	Технологии декоративно - прикладного творчества и художественных ремесел	10	1	9	-	Изучение нового материала, практическая работа, самостоятельная работа
5.1.	Вышивка крестом.	10	1	9	-	
6.	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.	4	2	2	-	Изучение нового материала, исследование

	Технология обработки древесины	2	1	1	-	
6.1.	Понятие "изделие" и "деталь". Графическое изображение изделия. Этапы создания изделия	2	1	1	-	
7.	Технология обработки металла	2	1	1	-	Изучение нового материала, исследование
7.1.	Обработка тонколистового металла. Техника безопасности при работе с металлом. Основные прокатные профили, их назначение. Устройство и назначение штангенциркуля	2	1	1	-	
8.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	2	2	-	-	Урок-игра
8.1.	Роль профессии в жизни человека	2	2	-	-	
9.	Черчение и графика	6	4	1	1	
9.1.	Основы черчения и графики	2	2	-	-	Изучение нового материала, практическая работа, самостоятельная работа
9.2.	Построение и чтение чертежей	2	1	-	1	
9.3.	Построение схем орнамента	2	1	1	-	

Учебно-тематический план

7 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов			
		всего	теория	практика	контроль
1.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2	1	1	-
1.1.	Информационные технологии и перспективы их развития	2	1	1	-
2.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления	66	18	46	2
2.1.	Аграрные технологии. Осенний период.	6	3	3	-
2.2.	Аграрные технологии. Весенний период.	10	1	9	-
3.	Технология ведения дома	50	14	34	2
3.1.	Кулинария.	10	2	7	1

	Технология приготовления пищи				
3.2.	Санитария и гигиена	2	1	1	-
3.3.	Приготовление блюд из мяса	2	-	2	-
3.4.	Заправочные супы	2	-	2	-
3.5.	Изделия из теста	2	-	1	1
3.6.	Сервировка стола к ужину	2	1	1	-
4.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Технология швейного производства	18	2	15	1
4.1.	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов	2	1	1	-
4.2.	Элементы машиноведения	2	-	2	-
4.3.	Конструирование швейных изделий	2	-	2	-
4.4.	Моделирование швейных изделий	2	1	1	-
4.5.	Технология изготовления швейных изделий	10	-	9	1
5.	Технологии декоративно - прикладного творчества и художественных ремесел	10	1	9	-
5.1.	Вязание крючком.	10	1	9	-
6.	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. Технология обработки древесины	4	4	-	-
6.1.	Резьба по дереву	2	2	-	-
7.	Технология обработки металла	2	2	-	-
7.1.	Классификация и термическая обработка стали. Назначение и устройство винторезного станка	2	2	-	-
8.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	2	1	1	-
8.1.	Региональный рынок труда и	2	1	1	-

	его конъюнктура				
9.	Черчение и графика	6	4	2	-
9.1.	Основы черчения и графики	2	2	-	-
9.2.	Построение и чтение чертежей	2	1	1	-
9.3.	Построение схем орнамента	2	1	1	-

Учебно - тематический план

8 класс

№ пп	Разделы и темы	Количество часов			
		всего	теория	практика	контроль
1	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2	1	1	-
1.1	Гуманитарные технологии и перспективы их развития: управленческо - гуманитарные, педагогические, психологические	1	1	-	-
1.2	Современные технологии: медицинские технологии, биотехнологии, нанотехнологии, службы ЖКХ. Урок - лекция. 1 П.Р.	1	-	1	-
2	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления	8	2	6	-
2.1	Аграрные технологии (осенний период)	3	1	2	-

2.2	Аграрные технологии. (весенний период)	5	1	4	-
3	Технология ведения дома	24	6	16	2
3.1	Кулинария. Технология приготовления пищи	5	1	3	1
3.2	Сервировка стола и этикет.	1	-	-	1
3.3	Заготовка продуктов.	2	1	1	-
3.4	Сладкие блюда и напитки.	2	-	2	-
4	Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел	8	1	7	-
4.1	Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел. Вязание на спицах. Правила подбора спиц.	1	1	-	-
4.2	Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Приемы вязания на двух и пяти спицах	1	-	1	-
4.3	Приемы вязания на двух и пяти спицах.	6	-	6	-
5	Экономика. Бюджет семьи	6	2	4	-
5.1	Товары и услуги	1	1	-	-
5.2	Бюджет семьи и его составляющие	1	-	1	-
5.3	Потребности населения и рынка в товарах и услугах.	1	-	1	-
5.4	Ценообразование.	1	-	1	-

	Реклама.				
5.5	Виды бизнеса и его классификация	1	1	-	-
5.6	Бизнес-план	1	-	1	-
6	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	5	2	2	1
6.1	Источники получения информации о профессиях.	1	1	-	-
6.2	Уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения	1	1	-	-
6.3	Профессиональные пробы.	3	-	2	1

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Нормы оценок выполнения учащимися практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

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

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

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

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

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

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

Оценивание теста учащихся

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

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

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

Критерии оценки проекта

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

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

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