

Рабочая программа «Технология» 5 – 8 класс

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностными результатами освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

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

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

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

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

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров). 6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение

компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

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

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

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

Метапредметными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

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

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

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

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

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

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

Регулятивные УУД

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

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

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

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

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

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

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

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

ресурсов и доступных внешних ресурсов;

- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

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

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

Познавательные УУД

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

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

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

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или

формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;

- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

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

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

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

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

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

Коммуникативные УУД

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

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

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение

устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

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

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

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

Предметные результаты освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

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

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

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

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Изучение разделов программы предусматривает **формирование у обучающихся** общеучебных и специальных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Технологии домашнего хозяйства

Выпускник научится:

планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Выпускник получит возможность научиться:

Дать характеристику основных функциональных зон в жилых помещениях; разбираться в инженерных коммуникациях жилого помещения, в видах ремонтно-отделочных работ; материалах и инструментах для ремонта и отделки помещений; знать основные виды бытовых домашних работ; в средствах оформления интерьера в назначении основных видов современной бытовой техники; в санитарно-технических работах.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Черчение и графика

Выпускник научится:

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- выполнять построение чертежей, схем и рисунков.

Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

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

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

- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- 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 сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

- конструирует модель по заданному прототипу;

- 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 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;

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

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- 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;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- 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 механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- 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.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- 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;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- 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 ее 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;
- создает 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 компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;

- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;

- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

- 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.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

Содержание учебного предмета (5 класс-68ч)

1.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.

1.1.Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч.)

1. Инструктаж по охране труда. Понятие о творческой проектной деятельности (1ч)

Правила поведения в кабинете «Технология». Инструктаж по охране труда.

Основные теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

2. Этапы выполнения проекта (1ч)

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.

3. Как защитить творческий проект. Создание портфолио (1ч)

Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

1.2. Технологии домашнего хозяйства (2ч.)

4.5. Интерьер и планировка кухни-столовой (2ч)

Основные теоретические сведения Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

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

Практическая работа № 1 «Планировка кухни» Проектирование кухни с помощью ПК.

1.3.Электротехника (2ч.)

6.7. Бытовые электроприборы на кухне (2ч)

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

Лабораторно- практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

1.4. Кулинария (18ч.)

8. Санитария и гигиена на кухне(1ч)

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание помощи при ожогах.

Лабораторно-практические и практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

9. Физиология питания(1ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Планирование рационального питания. Пищевые продукты - источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Разговор о здоровом, правильном питании.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Варианты объектов труда: таблицы, справочные материалы.

1.4.1.Технология приготовления пищи(16ч)

10.11. Технология приготовления бутербродов(2ч).

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

Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов»

12.13. Технология приготовления горячих напитков(2ч)

Основные теоретические сведения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Приготовление напитков. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав

Практическая работа № 3. «Приготовление горячих напитков»

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

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

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

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

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

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Лабораторная работа № 1«Определение содержания нитратов».

Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Варианты объектов труда. Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Практическая работа № 4. «Приготовление салата из сырых овощей».

16.17. Тепловая кулинарная обработка овощей(2ч)

Практическая работа № 5. «Приготовление блюда из вареных овощей».

18. 19.Технология приготовления блюд из яиц(2ч)

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практическая работа № 6. «Приготовление блюда из яиц».

Варианты объектов труда. Омлет, яичница, вареные яйца.

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

Основные теоретические сведения. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Практическая работа № 7. Приготовление блюда из крупы. **№ 8.** Приготовление блюда из макаронных изделий.

22.23. Сервировка стола к завтраку(2ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Практическая работа № 9 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку».

24.25. Заготовка продуктов(2ч).

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Практическая работа № 10 «Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав».

1.5.Черчение и графика (2 ч.)

26.27. Основы черчения и графики (2ч.)

Основные 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.

Практическая работа №11. Выполнение технологической карты.

1.6. Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов (41ч.)

1.6.1. Элементы материаловедения(3ч).

28. Производство текстильных материалов(1ч).

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного,

ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Лабораторные работы:

№ 2 «Определение направления долевой нити»;

№3 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»;

№ 4«Сравнительный анализ прочности окраски тканей».

29.30. Текстильные материалы и их свойства(2ч).

Основные теоретические сведения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

№5.Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

1.6.2. Элементы машиноведения(9ч).

31.32. Швейные ручные работы(2ч).

Практическая работа № 12. «Изготовление образцов ручных стежков и строчек».

33.34. Швейная машина (2ч).

Лабораторная работа № 5 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».

35.36.Основные операции при машинной обработке изделия(2ч).

Практическая работа № 13. «Изготовление образцов машинных работ».

37. Влажно-тепловая обработка изделия(1ч).

Практическая работа № 14. «Проведение влажно – тепловых работ».

38.39. Машинные швы(2ч).

Практическая работа №15. «Технология выполнения машинных швов»

Основные теоретические сведения. Классификация машин швейного производства. Виды приводов швейных машин. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

1. 6. 3. Конструирование и моделирование швейных изделий(6ч).

40.41. Снятие мерок и расчёт данных построение чертежа изделия(2ч).

Практическая работа № 16. «Снятие мерок и расчёт данных».

42.43. Построение чертежа изделия(2ч).

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории одежды. Снятие мерок. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления чертежа.

Последовательность построения основы чертежа фартука. Определение размеров швейного изделия.

Расположение конструктивных линий фигуры. Расчетные формулы для построения основы чертежа.

Практическая работа №17. «Построение чертежа изделия»

44. Моделирование швейных изделий (1 ч.)

Основные теоретические сведения Способы моделирования швейных изделий. Виды художественного оформления швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Лабораторно-практические и практические работы

Моделирование выбранного фасона изделия по чертежу его основы.

Подготовка выкройки к раскрою

45. Раскрой швейного изделия(1ч).

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

Практическая работа № 18. «Раскрой швейного изделия».

1.6.4. Технология изготовления швейных изделий(13ч).

46.47. Обработка карманов, соединение их с фартуком(2ч).

Практическая работа №19. «Обработка карманов, соединение их с фартуком».

48.49. Обработка боковых срезов и низа изделия (2ч).

Практическая работа №20. «Обработка боковых срезов, низа фартука».

50.51. Обработка притачного пояса(2ч).

52.53. Соединение притачного пояса с фартуком(2ч).

Практическая работа №21. «Обработка пояса соединение с фартуком».

54.55. Окончательная отделка и ВТО фартука(2ч).

Практическая работа №22. Окончательная отделка и ВТО фартука

Тест по теме: «Создание изделий из текстильных материалов».

56.57. Творческий проект «Наряд для завтрака» (2ч)

58. Определение качества готового изделия(1ч).

Основные теоретические сведения. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

1.7. Художественные ремесла (10ч.)

59. Декоративно-прикладное искусство (1ч.)

Основные теоретические сведения. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

1.7.1. Вышивка(7ч)

60. Знакомство с видами вышивки. Организация рабочего места. Инструменты. Материалы(1ч)

Вышивка как вид народного изобразительного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных.

61.Композиция, ритм, орнамент, цвет, раппорт в вышивке(1ч)

Основные теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

62.63. Выполнение простейших вышивальных швов(2ч)

Организация рабочего места для ручного шитья. Обводка вышитых мотивов. Технология выполнения вышивки. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и влажно-тепловая обработка вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку. Выполнение простейших вышивальных швов.

64.65.66. Творческая, проектная работа(3ч)

Отделка вышивкой салфетки, фартука, носового платка.

1.7.2. Узелковый батик(2ч).

67.68. Технология выполнения узелкового батика (2 ч).

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практическая работа № 23. Выполнение образца узелкового батика.

Варианты объектов труда. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Содержание учебного предмета (6 класс-68ч.)

1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся

1.1. Технологии домашнего хозяйства (3ч.)

1. Интерьер жилых помещений (1ч.)

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Практическая работа № 1. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

2.3. Комнатные растения в интерьере (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно-лиственные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения.

Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. 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).

Практическая работа № 2. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

1.2. Электротехника (2ч)

4.5. Бытовые электроприборы(2ч.)

Основные теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате **Приборы** для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор **Функции** климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

1.3. Кулинария (12ч)

6. Физиология питания (1ч.)

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Лабораторно-практическая работа. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда: таблицы, справочные материалы.

1.3.1. Технология приготовления пищи (11ч.)

7.8. Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2ч.)

Основные теоретические сведения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды

молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Способы определения качества молока. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Технология приготовления молочных супов и каш.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Условия и сроки его хранения.

Практические работы:

№ 3. Приготовление творога в домашних условиях.

№ 4. Приготовление молочного супа или молочной каши.

9.10. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Лабораторно-практическая работа. Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Практическая работа № 5. Первичная обработка чешуйчатой рыбы.

11.12. Блюда из мяса (2ч.)

Основные теоретические сведения. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Лабораторно-практическая работа. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Практическая работа № 6. Приготовление блюда из мяса.

13.14. Блюда из птицы (2ч.)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа №7. Приготовление блюда из птицы.

15.16. Заправочные супы (2ч.)

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

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

Практическая работа №8. Приготовление заправочного супа.

17. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (1ч.)

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

Лабораторно-практическая работа. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

1.4. Черчение и графика (2ч.)

18. Основы черчения и графики (1 ч.)

Основные теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Понятие о системах конструкторской, 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.

Практические работы №9. Построение чертежа и технического рисунка.

19. Построение схем орнамента (1ч.)

Практические работы №10. Применение графического изображения для создания орнамента.

1.5. Создание изделий из текстильных материалов (38ч.)

1.5.1. Элементы материаловедения (4ч.)

20.21. Волокна животного происхождения. Шерсть (2ч.)

22.23. Волокна животного происхождения. Шёлк (2ч.)

Познакомить учащихся с получением волокна и тканей животного происхождения. Ознакомить с различными свойствами волокон.

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

Лабораторно-практические и практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного

1.5.2. Элементы машиноведения (4ч.)

24.25. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устройство и установка машинной иглы (2ч.)

Основные теоретические сведения. Классификация машин швейного производства. Виды приводов швейных машин. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Варианты объектов труда. Швейная машина.

26.27. Машинные швы. Терминология и правила выполнения машинных работ (2ч.)

Обучить правильно и в соответствии с технологическими требованиями выполнять машинные швы. Воспитывать исполнительские умения безопасного труда.

Практические работы:

№ 11. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

№ 12. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

№ 13. Выполнение машинных швов.

1.5.3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч.)

28.29. Снятие и запись мерок. Расчёт по таблице (2ч.)

30. 31. Построение основы чертежа конической юбки в М 1:4 (2ч.)

32.33. Построение основы чертежа конической юбки в М 1:1(2ч.)

34.35. Моделирование конической юбки (2ч.)

Основные теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к поясным изделиям. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Варианты объектов труда: чертеж и выкройка юбки.

Практические работы:

№14. Снятие мерок и запись результатов измерений.

№15. Построение чертежа конической юбки в масштабе 1:4 и 1:1.

№16. Выполнение эскизных зарисовок конических юбок.

№17. Моделирование конической юбки выбранного фасона.

№18. Подготовка выкройки конической юбки к раскрою.

1.5.4. Технология изготовления поясных швейных изделий (12ч.)

36.37. Раскрой изделия(2ч.)

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учётом припусков на швы. Слое раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий.

38. Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия (1ч.)

Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

39.40. Соединение и обработка боковых срезов изделия (2ч.)

41.42. Обработка нижнего среза изделия(2ч.)

43.44. Обработка верхнего среза изделия(2ч.)

Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки.

45.46. Окончательная отделка и ВТО изделия(2ч.)

47. Определение качества готового изделия(1ч)

Практические работы:

№ 19 Экономная раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой.

№ 20. Раскрой изделия.

№21. Обработка деталей кроя.

№22. Соединение и обработка боковых срезов изделия.

№23. Обработка верхнего среза изделия.

№24. Обработка нижнего среза изделия.

№25. Влажно-тепловая обработка изделия.

№26. Определение качества готового изделия.

№27. Влажно-тепловая обработка изделия.

№28. Определение качества готового изделия.

1.6. Художественные ремёсла.

1.6.1. Лоскутное шитьё (9ч.)

48. Возможности лоскутной. Организация рабочего места и труда(1ч.)

Основные теоретические сведения. Дать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута.

Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Развитие творческого начала каждой личности. Познакомить с организацией рабочего места и труда. Объяснить необходимость соблюдения правил безопасности и гигиены труда. Развивать исполнительские умения, координацию движений. Воспитывать аккуратность

49. Основы композиции. Орнамент. Символика и цветовые сочетания в орнаменте (1ч.)

Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент.

50. Материалы. Инструменты(1ч.)

Познакомить с материалами для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе. Характеристика и выбор тканей. Подготовка тканей к работе. Рациональное использование ткани. Использование прокладочных материалов. Инструменты, приспособления, шаблоны.

51. 52. Изготовление шаблонов(2ч.)

Изготовлению шаблонов из картона или плотной бумаги.

53-56. Творческая, проектная работа. Изготовление декоративной салфетки (4ч.)

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Способствовать формированию познавательного интереса к декоративно-прикладному искусству.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

1.7. Технологии творческой и опытнической деятельности (10ч.)

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

1.7.1. Теоретическая часть проекта(4ч.)

57. Обоснование проекта. План организации работы по изготовлению проектируемого изделия(1ч.)

Определение конкретной темы проекта. Пост Чертежные принадлежности, рабочая тетрадь.

Постановка цели, задач и их формулировка.

58. Банк идей и предложений. Дизайн – анализ (1ч.).

Изучение модных тенденций в дизайне. Гармоничное сочетание цветов. Использование различных тканей в интерьере жилого дома. Выбор изделия по необычным по свойствам ткани, цвета, форме, отделке.

59. Характеристика используемых материалов, инструментов и оборудования (1ч.)

Подбор материала по фактуре, цветовой гамме. Выбор необходимых инструментов и оборудования.

60. Графическая часть проекта (1ч.).

Зарисовка деталей изделия с указанными размерами, количеством, видом используемого материала

1. 2.2. Технологическая часть проекта (6ч.).

61-63. Технологическая последовательность изготовления изделия (3ч.)

Организация рабочего места и соблюдение техники безопасности. Составление технологической последовательности изготовления изделия.

64. Расчёт стоимости изделия. Экологическое обоснование (1ч.)

Расчёт стоимости изделия по формуле. Решение экономного использования материалов и экологических задач.

65. Оформление проекта (1ч.)

Ознакомить с требованиями к оформлению проекта. Контроль за соблюдением последовательности выполнения и оформления проекта.

66. Защита проекта (1ч.)

Составление выступления по защите проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

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

67. Классификация технологий. Материальные технологии и перспективы их развития: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство (1ч.)

Основные теоретические сведения. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей.

Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. 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.

68. Промышленные технологии (1 ч.)

Основные теоретические сведения. История развития промышленных технологий. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. 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. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Содержание учебного предмета (7класс - 68 ч.)

1.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.

1.1.Технологии домашнего хозяйства (2ч.)

1.2. Интерьер жилых помещений (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их на микроклимат помещения.

Практическая работа № 1. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

1.2.Электроника (2 ч.)

3.4.Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Практические работы:

№2. Подбор бытовых приборов по их мощности.

№3. Изучение правил эксплуатации электроприборов

1.3.Кулинария(11 ч.)

5.Физиология питания (1 ч.)

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

Изделия из теста (10ч.)

Основные теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

6.7. Изделия из дрожжевого теста (2ч.)

Способы и виды замеса дрожжевого теста.

Практическая работа № 4. Приготовление изделий из дрожжевого теста

8.9.Изделия из песочного теста (2ч.)

Практическая работа № 5. Приготовление изделий из песочного теста

10.11. Изделия из бисквитного и слоеного теста(2ч.)

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние

соотношения компонентов теста на качество готовых изделий бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста

Практическая работа № 6. Приготовление изделий из дрожжевого теста

12.13. Пельмени и вареники(2ч.)

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев.

Практическая работа № 7. Приготовление пельменей и вареников.

14.15. Заготовка продуктов(2ч.)

Основные теоретические сведения. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы:

№8. Составить алгоритмы на приготовление:

Джем из малины, красной и белой смородины.

Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

Цукаты из апельсиновых корок.

Черная смородина с сахаром без стерилизации

1.4. Черчение и графика (4ч.)

16.17. Построение и чтение чертежей (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение и чтение чертежей.

Практическая работа № 9. Построение и чтение чертежей.

18.19. Построение схем орнамента (2 ч.)

Практическая работа № 10. Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия

1.5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.)

1.5.1. Элементы материаловедения (2 ч.)

20. Волокна химического происхождения(1ч.)

21. Свойства тканей из волокон химического происхождения (1ч.)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Практические работы:

№11. Распознавание в тканях волокон и нитей химического происхождения.

№ 12. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

1.5.2 Элементы машиноведения (2ч.)

Основные теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Устранение неполадок в работе швейной машины.

22. Уход за швейной машиной (1ч.)

23. Устранение неполадок в работе швейной машины(1ч)

Регулировка натяжения нитей. Наладка и уход за швейной машиной

Практические работы

№13. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

№14. Устранение неполадок в работе швейной машины.

1.5.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Конструктивные линии в плечевой одежде. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа ночной сорочки.

24.25. Снятие и запись мерок. Расчет по таблице(2ч.)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа

№15. Снятие мерок и запись результатов измерений.

26.27. Построение чертежа основы ночной сорочки с цельнокроеным рукавом М 1:4(2ч)

Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 :4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практическая работа

№ 16. Построение основы чертежа в М 1:4.

28.29. Построение чертежа основы ночной сорочки с цельнокроеным рукавом М 1:1(2ч)

Практическая работа № 17. Построение основы чертежа в М 1:1.

30.31. Моделирование ночной сорочки(2ч.)

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

№18. Эскизная разработка модели швейного изделия.

№19. Моделирование изделия выбранного фасона.

1.5.4.Технология изготовления швейного изделия (14 ч.)

32.33.Раскрой изделия(2ч.)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки.

Практические работы: №20. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. **№21.** Раскрой изделия.

34.35.Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия(2ч.)

Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия

Практические работы

№22. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

№23. Обработка деталей кроя

№24. Скалывание и сметывание деталей кроя.

№25. Проведение примерки, исправление дефектов.

36.37.Обработка боковых и плечевых швов(2ч.)

Различные способы обработки боковых и плечевых швов (двойным, запошивочным, стачным взаутюжку и вразутюжку).

Практическая работа №26. Обработка боковых и плечевых швов

38.39.Обработка низа рукавов (2ч.)

Различные способы обработки низа рукавов и низа изделия (швом в подгибку с открытым и закрытым срезом, окантовочным швом, с воланом).

Практическая работа №27. Обработка низа рукавов.

40.41.Обработка низа изделия(2ч.)

Практическая работа №28. Обработка низа изделия.

42.43.Обработка горловины изделия(2ч.)

Способы обработки горловины: подкройной обтачкой, бейкой, окантовочным швом).

Практическая работа №29. Обработка горловины изделия.

44.45.Окончательная отделка и ВТО изделия(2ч.)

Художественная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практическая работа №30. Влажно-тепловая обработка изделия.

1.6. Художественные ремёсла.

1.6.1. Вязание на спицах и крючком (11 ч)

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

46.47.Набор петель на спицы. Лицевые и изнаночные петли. (2ч.)

Практическая работа №31. Набор петель разными способами. Выполнение образцов лицевых и изнаночных петель.

48.49.Вязание по схемам (2ч.)

Узоры с прибавлением и убавлением петель. Положение петель за работой или перед работой.

Практическая работа №32. Изготовление образцов с прибавлением и убавлением петель

50-52. Изготовление прихватки(3ч.)

Практическая работа №33. Вязание прихваток разных форм.

53-56.Крючок в помощь спицам(4ч.)

Особенности изготовления и оформление прихваток.

Практическая работа №34. Отделка вязаных изделий. ВТО вязаных изделий.

1.7. Технологии творческой и опытнической деятельности (11ч.)

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения. Проектирование лично и общественно значимых изделий с использованием текстильных и подделочных материалов. Поисковый, технологический, аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Теоретическая часть(4ч.)

57. Обоснование проекта. План организации работы по изготовлению проектируемого изделия(1ч.)

Определение конкретной темы проекта. Постановка цели, задач и их формулировка.

58. Банк идей и предложений. Дизайн – анализ(1ч.)

Изучение модных тенденций в дизайне. Гармоничное сочетание цветов. Использование различных тканей в интерьере жилого дома. Выбор изделия по необычным по свойствам ткани, цвета, форме, отделке.

59. Характеристика используемых материалов, инструментов и оборудования(1ч.)

Подбор материала по фактуре, цветовой гамме. Выбор необходимых инструментов и оборудования.

60. Графическая часть проекта(1ч.)

Зарисовка деталей изделия с указанными размерами, количеством видом используемого материала

Технологическая часть проекта(6ч.)

61-63. Технологическая последовательность изготовления изделия(3ч.)

Организация рабочего места и соблюдение техники безопасности. Составление технологической последовательности изготовления изделия.

64. Расчёт стоимости изделия. Экологическое обоснование(1ч.)

Расчёт стоимости изделия по формуле. Решение экономного использования материалов и экологических задач.

65. Оформление проекта(1ч.)

Ознакомить с требованиями к оформлению проекта. Контроль за соблюдением последовательности выполнения и оформления проекта.

66. Защита проекта (1ч.)

Составление выступления по защите проекта.

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка», «Подарок своими руками» и другие.

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

67. Промышленные технологии (1 ч.)

Основные теоретические сведения. История развития промышленных технологий. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. 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. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.

68. Энергетические технологии (1 ч.)

Основные теоретические сведения. История развития энергетических технологий. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища

Содержание учебного предмета (8класс-68ч.)

1.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся

1.1Технологии домашнего хозяйства(13ч.)

1.2. Эстетика и экология жилища(2ч.)

3.4. Водоснабжение и канализация в доме(2ч.)

Основные теоретические сведения. Даются характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах, правила их эксплуатации, понятие об экологии жилища, современные системы фильтрации воды, система безопасности жилища.

Практическая работа №1. Определить составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Семейная экономика (9ч.)

5.6. Бюджет семьи(2ч.)

Основные теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Практическая работа №2. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.

7.8.Рациональное планирование расходов (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Особенности бюджета в разных семьях. Доход и расход. Рациональное планирование бюджета семьи. Ведение учёта. Основы рационального питания. Распределение расходов на питание. Правило покупок основных продуктов.

Практические работы:

№3. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

№4. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

9. Правила покупки товара (1ч.)

Технология совершения покупок. Правила поведения при совершении покупки

10.11. Права потребителя и их защита(2ч.)

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.

Практическая работа №5. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

12.13. Маркетинг и его основные цели. Торговые символы. Этикетки. Штрихкод.

Практическая работа №6. Работа с этикетками и штрихкодами.

14.15.Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности(2ч.)

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практическая работа №6. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

1.2.Электротехника(3ч.)

16. Электротехнические работы (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Схема квартирной электропроводки. Способы определения мест расположения скрытой электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических устройств.

Практические работы

№7. Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. №8 Подбор бытовых приборов по их мощности.

17.18. Бытовые электроприборы(2ч.)

Основные теоретические сведения. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при использовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения,

Практическая работа №9. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

1.3. Кулинария (9ч.)

19.20. Сервировка стола к празднику (2ч.)

21.22. Оформление стола салфетками (2ч.)

Практическая работа №10. Способы сворачивания салфеток.

23. Аранжировка стола цветами (1ч.)

Практическая работа №11. Составление букетов и композиций.

24.25. Составление праздничного меню (2ч.)

Практическая работа №12. Составление праздничного меню.

26.27. Правила поведения за столом и приема гостей (2ч.)

Практическая работа №13. Сосоставление пригласительной открытки.

1.4. Лоскутное шитьё (12 ч.)

Творческая, проектная работа

(Варианты объектов труда: панно, грелка на чайник).

28. Возможности лоскутной пластики (1ч.)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

29. Организация рабочего места и труда. Материалы, инструменты, шаблоны(1ч.)

Основные теоретические сведения. Познакомить с организацией рабочего места и труда. Объяснить необходимость соблюдения правил Безопасности и гигиена труда. Познакомить с материалами для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе. Характеристика и выбор тканей. Подготовка тканей к работе. Рациональное использование ткани. Использование прокладочных материалов.

Инструменты, приспособления, шаблоны

30.31. Изготовление уголков из ткани. Технология закрепления уголков.

Практическая работа №14. Изготовление и закрепления уголков.

32.33. Разметка и раскрой основы(1ч.)

Практическая работа №15. Разметка и раскрой основы.

34.-37. Изготовление изделий в технике «Ананас», «Уголки» (4ч.)

Практическая работа № 16. Изготовление изделий в технике «Ананас», «Уголки».

38.39. Оформление работы(2ч.)

Практическая работа №17. Оформление работы.

1.5. Черчение и графика (4 ч.)

40.41. Построение и чтение чертежей (2 ч.)

Практическая работа №18 Построение и чтение чертежа с использованием ИКТ.

42.43. Построение схем орнамента (2 ч.)

Практическая работа №19. Построение схем орнамента для выполнения декоративно-прикладного изделия.

1.6. Технологии творческой и опытнической деятельности (11ч.)

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения. Проектирование лично и общественно значимых изделий с использованием текстильных и поделочных материалов. Поисковый, технологический, аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

1.6.1. Теоретическая часть (4ч.)

44.Обоснование проекта. План организации работы по изготовлению проектируемого изделия(1ч.)

Определение конкретной темы проекта. Постановка цели, задач и их формулировка.

45. Банк идей и предложений. Дизайн – анализ (1ч.)

Изучение модных тенденций в дизайне. Гармоничное сочетание цветов. Использование различных тканей в интерьере жилого дома. Выбор изделия по необычным по свойствам ткани, цвета, форме, отделке.

46. Характеристика используемых материалов, инструментов и оборудования(1ч.)

Подбор материала по фактуре, цветовой гамме. Выбор необходимых инструментов и оборудования.

47.Графическая часть проекта(1ч.)

Зарисовка деталей изделия с указанными размерами, количеством, видом используемого материала

1.6.2. Технологическая часть проекта (7ч.)

48-51.Технологическая последовательность изготовления изделия (4.)

Организация рабочего места и соблюдение техники безопасности. Составление технологической последовательности изготовления изделия.

52.Расчёт стоимости изделия. Экологическое обоснование(1ч.)

Расчёт стоимости изделия по формуле. Решение экономного использования материалов и экологических задач.

53.Оформление проекта (1ч.)

Ознакомить с требованиями к оформлению проекта. Контроль за соблюдением последовательности выполнения и оформления проекта.

54. Защита проекта (1ч.)

Составление выступления по защите проекта.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

2. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (4ч.)

55.56. Социальные технологии (2 ч.)

Основные теоретические сведения. История развития социальных технологий. 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

Технологии в сфере быта. Экология жилья.

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. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

57.58. Информационные технологии (2 ч.)

Основные теоретические сведения. История развития информационных технологий. Современные информационные технологии. Квантовые компьютеры.

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

59.60. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся. Мир профессий (2 ч.)

Основные теоретические сведения. 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 профессии

61.62. Мир профессий (2ч.)

63.64. Востребованность кадров на рынке труда (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Востребованность кадров на рынке труда. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры.* Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве.

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

65-68. Профессиональные пробы (4ч.)

Практические работы №20. Проведение профессиональной пробы по профессии востребованной в регионе.

Тематическое планирование (5классс-68ч.)

№ п/п	Да та	Тема радела, урока
1.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
1.1.Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч.)		
1.		Инструктаж по охране труда. Понятие о творческой проектной деятельности (стр. 5-6) ОНЗ
2.		Этапы выполнения проекта. (стр. 6-9) ОНЗ
3.		Как защитить творческий проект. Создание портфолио.
1.2. Технологии домашнего хозяйства (2ч.)		
4.5.		Интерьер и планировка кухни-столовой. <i>Практическая работа № 1</i> «Планировка кухни»
1.3.Электротехнические работы (2ч.)		
6.7.		Бытовые электроприборы на кухне.
1.4. Кулинария (18 ч.)		
8.		Санитария и гигиена на кухне. ОН (стр.29-36)
9.		Физиология питания. ОН (стр.37-42) <i>Лабораторная работа № 2</i> «Определение качества питьевой воды»
Технология приготовления пищи (16 ч.)		
10 .11		Технология приготовления бутербродов. ОН(стр.42-46) <i>Практическая работа № 2</i> «Приготовление бутербродов»
12.13		Технология приготовления горячих напитков. ОН (стр. 47-51) <i>Практическая работа № 3</i> «Приготовление горячих напитков»
14.15		Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. ОН (стр.58-63) <i>Лабораторная работа № 3</i> «Определение содержания нитратов». <i>Практическая работа № 4</i> «Приготовление салата из сырых овощей».
16.17.		Тепловая кулинарная обработка овощей. (стр.63-66) <i>Практическая работа № 5</i> «Приготовление блюда из вареных овощей».
18.19		Технология приготовления блюд из яиц. ОН (стр.66-70) <i>Практическая работа № 6</i>«Приготовление блюда из яиц».
20.21		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий <i>Практическая работа № 7.</i> Приготовление блюда из крупы. <i>№ 8.</i> Приготовление блюда из макаронных изделий.
22.23		Сервировка стола к завтраку. ОН(стр.71-76) <i>Практическая работа № 9</i> «Сервировка стола к завтраку».
24.25		Заготовка продуктов. <i>Практическая работа №10.</i> «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»
1. 5.Черчение и графика (2 ч.)		
26.27.		Основы черчения и графики (2ч.) <i>Практическая работа.№12.</i> Выполнение технологической карты.
1.6. Создание изделий из текстильных материалов (40 ч.)		
1.6.1 Элементы материаловедения-2ч.		
28.		Производство текстильных материалов (стр. 82-90) Урок исследование <i>Лабораторные работы: № 4</i> «Определение направления долевой нити»; <i>№5</i> «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»; <i>№ 6</i> «Сравнительный анализ прочности окраски тканей»
29.30.		Текстильные материалы и их свойства. (стр.90-94) <i>Лабораторная работа № 7</i> «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

		1.6.2. Элементы машиноведения (9ч.)
31.32		Швейные ручные работы (стр. 112-119) ОУ и Р <i>Практическая работа № 11</i> «Изготовление образцов ручных стежков и строчек».
33.34		Швейная машина (стр.119-127) ОУ и Р <i>Лабораторная работа №8</i> «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»
35.36		Основные операции при машинной обработке изделия (стр. 127-131) ОУ и Р <i>Практическая работа №12</i> «Изготовление образцов машинных работ».
37		Влажно – тепловая обработка ткани (стр. 131-135) ОУ и Р <i>Практическая работа № 13</i> «Влажно – тепловая обработка ткани».
38.39		Машинные швы (стр. 135-137) ОУ и Р <i>Практическая работа № 14</i> «Выполнение машинных швов».
		1. 6.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (6ч.) Конструирование и моделирование швейных изделий
40.41		Снятие мерок и расчёт данных для построения чертежа изделия. <i>Практическая работа №15</i> «Снятие мерок и расчёт данных».
42.43		Построение чертежа изделия. <i>Практическая работа №16</i> «Построение чертежа изделия»
44.		Моделирование швейных изделий
45.		Раскрой швейного изделия. <i>Практическая работа №17</i> «Раскрой швейного изделия».
		1.6.4. Технология изготовления швейного изделия (13ч.)
46.47.		Обработка карманов, соединение их с фартуком. <i>Практическая работа №18</i> «Обработка карманов, соединение их с фартуком».
48.49.		Обработка боковых срезов и низа изделия. <i>Практическая работа №19</i> «Обработка боковых срезов, низа фартука».
50.51		Обработка притачного пояса. <i>Практическая работа №20.</i> «Обработка притачного пояса».
52.53		Соединение притачного пояса с фартуком. <i>Практическая работа №21.</i> «Соединение пояса с фартуком».
54.55		Окончательная отделка и ВТО фартука. <i>Практическая работа №22.</i> Окончательная отделка и ВТО фартука <i>Тест по теме:</i> «Создание изделий из текстильных материалов».
56.57.		Творческий проект «Наряд для завтрака» (стр.144-148) Урок исследование
58.		Определение качества готового изделия.
		1.7. Художественные ремесла (10 ч.)
59		Декоративно-прикладное искусство
		1.7.1. Вышивка(7ч)
60		Знакомство с видами вышивки. Организация рабочего места. Инструменты. Материалы. (стр. 149-156)
61		Композиция, ритм, орнамент, цвет, раппорт в вышивке. (стр.156-161). Урок творчества
62.63		Выполнение простейших вышивальных швов.
64-66		Творческая, проектная работа.
		1.7.2. Узелковый батик(2ч).
67.68		Технология выполнения узелкового батика. <i>Практическая работа № 23.</i> Выполнение образца узелкового батика

Тематическое планирование (бкласс-68ч.)

№ п/п	Да та	Тема раздела, урока
1.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
1.1. Технологии домашнего хозяйства (3ч.)		
1.		Интерьер жилых помещений (1ч.) <i>Практическая работа № 1.</i> Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей
2.3.		Комнатные растения в интерьере(2ч) <i>Практическая работа № 2.</i> Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
1.2.Электротехника (2ч)		
4.5.		Бытовые электроприборы(2ч.)
1.3. Кулинария (12 ч.)		
6.		Физиология питания (1ч.)
1.3.1. Технология приготовления пищи(11ч.)		
7.8.		Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2ч.). <i>Практические работы: № 3.</i> Приготовление творога в домашних условиях. <i>№ 4.</i> Приготовление молочного супа или молочной каши.
9.10		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря(2ч.) <i>Лабораторно-практическая работа.</i> Определение свежести рыбы органолептическим методом. <i>Практическая работа № 5.</i> Первичная обработка чешуйчатой рыбы.
11.12		Блюда из мяса(2ч.) <i>Практические работы № 6.</i> Приготовление блюда из мяса.
13.14.		Блюда из птицы (2ч.) <i>Практические работы №7.</i> Приготовление блюда из птицы.
15. 16		Заправочные супы (2ч.) <i>Практические работы №8.</i> Приготовление заправочного супа.
17.		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду(1ч.). <i>Лабораторно-практическая работа.</i> Составление меню обеда. Определение калорийности блюд.
1.4.Черчение и графика (2ч.)		
18.		Основы черчения и графики. <i>Практическая работа №9.</i> Построение чертежа и технического рисунка.
19.		Построение схем орнамента. <i>Практическая работа №10.</i> Применение графического изображения для создания орнамента.
1.5. Создание изделий из текстильных материалов (38 ч.)		
1.5.1 Элементы материаловедения (4ч.)		
20.21.		Волокна животного происхождения. Шерсть. <i>Лабораторная работа</i> «Изучение свойств тканей из шерсти».
22.23.		Волокна животного происхождения. Шёлк. <i>Лабораторная работа</i> «Изучение свойств тканей из шёлка».
1.5.2. Элементы машиноведения (4ч.)		
24.25		Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устройство и установка машинной иглы. <i>Практические работы: № 11.</i> Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. <i>№ 12.</i> Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

26.27		Машинные швы. <i>Практическая работа № 13.</i> Выполнение машинных швов.
1. 5.3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч.)		
28.29		Снятие мерок и расчёт данных для построения чертежа изделия. <i>Практическая работа №14 «Снятие мерок и расчёт данных».</i>
30.31		Построение чертежа изделия конической юбки в М 1:4. <i>Практическая работа № 15 «Построение чертежа изделия»</i>
32.33		Построение чертежа изделия конической юбки в М 1:1. <i>Практическая работа №16 «Построение чертежа изделия»</i>
34.35.		Моделирование конической юбки. <i>Практические работы:</i> №17. Выполнение эскизных зарисовок конических юбок. №18. Моделирование конической юбки выбранного фасона. №19. Подготовка выкройки конической юбки к раскрою.
1.5.4. Технология изготовления поясных швейных изделий (12ч)		
36.37.		Раскрой швейного изделия. <i>Практическая работа № 17 «Раскрой швейного изделия».</i>
38.		Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия. <i>Практические работы:</i> № 20. Экономная раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой. № 21. Раскрой изделия. №22. Обработка деталей кроя.
39.40.		Соединение и обработка боковых срезов изделия. <i>Практическая работа №23.</i> Соединение и обработка боковых срезов изделия».
41.42.		Обработка нижнего среза изделия. <i>Практическая работа №24.</i> Обработка нижнего и верхнего среза изделия.
43.44.		Обработка верхнего среза изделия. <i>Практическая работа №25.</i> Обработка нижнего и верхнего среза изделия.
45.46		Окончательная отделка и ВТО изделия. <i>Практическая работа №26.</i> Влажно-тепловая обработка изделия.
47.		Определение качества готового изделия. <i>Практическая работа №27.</i> Определение качества готового изделия».
1. 6. Художественные ремесла		
1.6.1. Лоскутное шитьё (9 ч.).		
48		Возможности лоскутной пластики. Организация рабочего места и труда.
49		Основы композиции. Орнамент. Символика и цветовые сочетания в орнаменте.
50		Материалы. Инструменты.
51.52.		Изготовление шаблонов
53-56		Творческая, проектная работа. Изготовление декоративной салфетки
1.7. Технологии творческой и опытнической деятельности (10ч.)		
57.		Обоснование проекта. План организации работы по изготовлению проектируемого изделия.
58.		Банк идей и предложений. Дизайн – анализ.
59.		Характеристика используемых материалов, инструментов и оборудования.
60.		Графическая часть проекта.
61-63		Технологическая последовательность изготовления изделия.
64		Расчёт стоимости изделия. Экологическое обоснование
65		Оформление проекта.
66		Защита проекта.
2. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития(2ч.)		
67		Классификация технологий. Материальные технологии и перспективы их развития: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство
68.		Промышленные технологии

Тематическое планирование (7классс- 68 ч.)

№п/п	Дата	Тема раздела, урока
1.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
1.1. Технологии домашнего хозяйства (3ч.)		
1.2.		1. Интерьер жилых помещений (2ч.) <i>Практическая работа № 1.</i> Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей
1.2.Электроника (2 ч.)		
3.4		Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2 ч.) <i>Практические работы:</i> №2. Подбор бытовых приборов по их мощности. №3. Замена гальванических элементов питания.
1.3. Кулинария (11 ч.)		
5.		Физиология питания (1 ч.)
Технология приготовления пищи(11ч.)		
Изделия из теста. (8 ч.)		
6. 7		Изделия из дрожжевого теста(2ч.) <i>Практическая работа</i> № 4. Приготовление изделий из дрожжевого теста
8.9.		Изделия из песочного теста(2ч.) <i>Практическая работа</i> № 5. Приготовление изделий из песочного теста
10.11		Изделия из бисквитного и слоеного теста(2ч.) <i>Практическая работа</i> №6. Приготовление изделий из дрожжевого теста
12.13.		Пельмени и вареники(2ч.) <i>Практическая работа</i> №7. Приготовление пельменей и вареников.
14.15.		Заготовка продуктов(2ч.) <i>Практические работы:</i> №8. Составить алгоритмы на приготовление: Джем из малины, красной и белой смородины. Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов. Цукаты из апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации
1.4 . Черчение и графика (4ч.)		
16.17		Построение и чтение чертежей (2 ч.) <i>Практическая работа</i> № 9. Построение и чтение чертежей.
18.19.		Построение схем орнамента (2ч.) <i>Практическая работа</i> №10.Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия
1.5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.)		
1.5.1. Элементы материаловедения (2ч.)		
20.		Волокна химического происхождения(1ч.) <i>Практическая работа</i> №11. Распознавание в тканях волокон и нитей химического происхождения.
21.		Свойства тканей из волокон химического происхождения (1ч.) <i>Практическая работа</i> № 12. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
1.5.2. Элементы машиноведения (2ч.)		
22.		Уход за швейной машиной (1ч.).

		<i>Практическая работа: №13.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка.
23.		Устранение неполадок в работе швейной машины(1ч) <i>Практическая работа №14.</i> Устранение неполадок в работе швейной машины.
1.5.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч.)		
24.25		Снятие и запись мерок. Расчет по таблице(2ч.) <i>Практическая работа №15.</i> Снятие мерок и запись результатов измерений.
26.27.		Построение чертежа основы ночной сорочки с цельнокроеным рукавом М 1:4. <i>Практическая работа № 16.</i> Построение основы чертежа в М 1:4.
28.29.		Построение чертежа основы ночной сорочки с цельнокроеным рукавом. М 1:1. <i>Практическая работа № 17.</i> Построение основы чертежа в М 1:1.
30.31		Моделирование ночной сорочки(2ч.) <i>Практические работы :</i> №18. Эскизная разработка модели швейного изделия. №19. Моделирование изделия выбранного фасона.
15.4. Технология изготовления поясных швейных изделий (14ч).		
32.33		Раскрой швейного изделия. <i>Практические работы: №20.</i> Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. №21. Раскрой изделия.
34.35.		Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия(2ч.) <i>Практические работы:</i> №22. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. №23. Обработка деталей кроя №24. Скалывание и сметывание деталей кроя. №25. Проведение примерки, исправление дефектов.
36.37.		Обработка боковых и плечевых швов(2ч.) <i>Практическая работа №26</i> Обработка боковых и плечевых швов
38.39.		Обработка низа рукавов (2ч.) <i>Практическая работа №27.</i> Обработка низа рукавов.
40.41.		Обработка низа изделия(2ч.) <i>Практическая работа №28.</i> Обработка низа изделия.
42.43.		Обработка горловины изделия(2ч.) <i>Практическая работа №29.</i> Обработка горловины изделия
44.45.		Окончательная отделка и ВТО изделия(2ч.) Художественная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. <i>Практическая работа №30.</i> Влажно-тепловая обработка изделия.
1.6. Художественные ремёсла.		
1.6.1. Вязание на спицах (11 ч)		
46.47.		Набор петель на спицы. Лицевые и изнаночные петли (2ч.) <i>Практическая работа №31.</i> Набор петель разными способами. Выполнение образцов лицевых и изнаночных петель.
48.49.		Вязание по схемам (2ч.) Узоры с прибавлением и убавлением петель. Положение петель за работой или перед работой. <i>Практическая работа №321.</i> Изготовление образцов с прибавлением и убавлением петель
50-52.		Прибавление и убавление петель. Изготовление прихватки (3ч.) <i>Практическая работа №33.</i> Изготовление образцов с прибавлением и убавлением петель Вязание прихваток. Особенности изготовления и оформления прихваток.
53-56.		Крючок в помощь спицам(4ч.) <i>Практическая работа №34.</i> Отделка вязаных изделий. ВТО вязаных изделий.
1.7. Технологии творческой и опытнической деятельности(10ч.)		
Исследовательская и созидательная деятельность		
57		Обоснование проекта. План организации работы по изготовлению проектируемого изделия.
58		Банк идей и предложений. Дизайн – анализ.
59		Характеристика используемых материалов, инструментов и оборудования.
60		Графическая часть проекта.
61-63		Технологическая последовательность изготовления изделия.

64		Расчёт стоимости изделия. Экологическое обоснование
65		Оформление проекта.
66		Защита проекта.
1.8. Современные материальные, информационные, гуманитарные технологии и перспективы их развития(2ч.)		
67		Промышленные технологии.
68.		Энергетические технологии.

Тематическое планирование (8класс-68ч.)

№ п/п	Дата	Тема раздела, урока
1.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.		
1.1Технологии домашнего хозяйства(15ч.)		
1.2.		Эстетика и экология жилища.
3.4.		Водоснабжение и канализация в доме. <i>Практическая работа №1.</i> Определить составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.
Семейная экономика(11ч.)		
5.6		Бюджет семьи. Доходы и расходы. <i>Практическая работа №2</i> Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.
7.8.		Рациональное планирование расходов. <i>Практические работы:</i> <i>№3.</i> Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. <i>№4.</i> Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
9.		Правила покупки товара.
10.11.		Права потребителя и их защита. <i>Практическая работа№5.</i> Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
12.13.		Маркетинг и его основные цели. Торговые символы. Этикетки. Штрихкод. <i>Практическая работа№6.</i> Работа с этикетками и штрихкодами.
14.15.		Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности. <i>Практическая работа№7.</i> Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
1.2.Электротехника(3ч.)		
16.		Электротехнические работы. <i>Практические работы:</i> <i>№8</i> Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. <i>№9.</i> Подбор бытовых приборов по их мощности.
17.18.		Бытовые электроприборы. <i>Практическая работа №10.</i> Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.
1.3. Кулинария (9ч.)		
19.20.		Сервировка стола к празднику.
21.22.		Оформление стола салфетками. <i>Практическая работа №11.</i> Способы сворачивания салфеток.
23.		Аранжировка стола цветами. <i>Практическая работа№12.</i> Составление букетов и композиций.
24.25.		Составление праздничного меню. <i>Практическая работа№13.</i> Составление праздничного меню.
26.27.		Правила поведения за столом и приема гостей. <i>Практическая работа№13.</i> Составление пригласительной открытки.
1.4.Лоскутное шитьё (12 ч.)		
Творческая, проектная работа		

<i>(темы для творческого проекта: панно, грелка на чайник).</i>		
28.		Возможности лоскутной пластики.
29.		Организация рабочего места и труда. Материалы, инструменты, шаблоны.
30.31.		Изготовление уголков из ткани. Технология закрепления уголков. <i>Практическая работа №14.</i> Изготовление и закрепления уголков.
32.33.		Разметка и раскрой основы. <i>Практическая работа №15.</i> Разметка и раскрой основы.
34.35.		Изготовление изделий в технике «Ананас», «Уголки».
36.37.		<i>Практическая работа № 16.</i> Изготовление изделий в технике «Ананас», «Уголки».
38.39.		Оформление работы. <i>Практическая работа №17.</i> Оформление работы
1.5.Черчение и графика (4 ч.)		
40.41.		Построение и чтение чертежей (2ч.) <i>Практическая работа №18.</i> Построение и чтение чертежа с использованием ИКТ.
42.43.		Построение схем орнамента (2 ч.) <i>Практическая работа №19.</i> Построение схем орнамента для выполнения декоративно-прикладного изделия.
1.6.Технологии творческой и опытнической деятельности (11ч.) Исследовательская и созидательная деятельность.		
44.		Обоснование проекта. План организации работы по изготовлению проектируемого изделия.
45.		Банк идей и предложений. Дизайн – анализ.
46.		Характеристика используемых материалов, инструментов и оборудования.
47.		Графическая часть проекта.
48-51.		Технологическая последовательность изготовления изделия.
52.		Расчёт стоимости изделия. Экологическое обоснование
53.		Оформление проекта.
54.		Защита проекта.
2.Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (4 ч.)		
55.56.		Социальные технологии (2 ч.)
57.58.		Информационные технологии (2 ч.)
3.Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (10ч.).		
59.60.		Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся(2ч.).
61.62.		Мир профессий (2 ч.)
63.64.		Востребованность кадров на рынке труда (2 ч.)
65-68.		Профессиональные пробы (4 ч.) <i>Практические работы №20.</i> Проведение профессиональных проб по профессии востребованной в регионе.

