

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с. Лазарево
Уржумского района Кировской области

«Рассмотрено»

Руководитель ШМО

Ветюш /Н.С.Ветошкина/

Протокол № 1 от

«27» августа 2021г

«Согласовано»

Заместитель директора по УР

МКОУ СОШ с. Лазарево

Кал /Н.В.Калинина/

«30» августа 2021г.

«Утверждаю»

Директор МКОУ СОШ с.

Лазарево

Приказ № 10 от «30» августа 2021г.

/Е.Р.Арутюнян/



Рабочая программа учебного предмета «Технология» 5-8 класс

Составитель:

учитель технологии

Попова Надежда Михайловна

Категория I

Стаж работы 16 лет

Введение.

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования от 17 декабря 2010 года (с изменениями и дополнениями), ООП ООО МКОУ СОШ с.Лазарево (с учетом ПООП ООО), с учетом авторской программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, с учётом возможностей образовательного учреждения(2014г).

Рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта:

- Технология. Технологии ведения дома. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. /Н.В.Сеница. В.Д.Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2014 год.
- Технология. Технологии ведения дома. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. /Н.В.Сеница. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2015 год.
- Технология. Технологии ведения дома. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. /Н.В.Сеница. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2015 год.
- Технология. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./Н.В.Матяш, А.А. Электров, В.Д. Симоненко, Б.А. Гончаров и др. – 2-е издание перераб. - М.: Вентана-Граф, 2018.

В соответствии с Учебным планом школы на изучение технологии в 5-7 классе – по 68 ч, из расчёта 2 часа в неделю, в 8 классе – 34 ч, из расчёта 1 часа в неделю, преподавание предмета ведется на базовом уровне.

Цели программы:

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

Задачей образовательного модуля является освоение сквозных технологических компетенций, применимых в различных профессиональных областях.

Планируемые результаты результатам освоения учебного предмета «Технология» в 5-8 класс

Личностные результаты освоения основной образовательной программы:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия

народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения ООП ООО

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

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;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

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 и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) 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;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационнокоммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами; (Подпункт в редакции, введенной в действие с 21 февраля 2015 года приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года N 1644.

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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;
- 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);
- 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 ООП ООО

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

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

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

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

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.

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

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.

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

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).

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

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.

Тематическое планирование 5 класс

| № п/п | Изучаемый раздел | Задачи в соответствии с модулем «Школьный урок» рабочей программы воспитания | Количество часов | Проект |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| I | Технология домашнего хозяйства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ формировать доверительные отношения между учителем и учениками; ▪ побуждать школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения; ▪ привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений; ▪ использовать воспитательные возможности содержания учебного предмета; ▪ применять на уроке интерактивные формы работы учащихся; ▪ включать в урок игровые процедуры, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний; ▪ организовать наставничество мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками; ▪ инициировать и поддерживать исследовательскую деятельность школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов. | 2 | 1 |
| II | Электротехника | | 1 | |
| III | Кулинария | | 14 | 1 |
| 1 | Санитария и гигиена на кухне | | 1 | |
| 2 | Физиология питания | | 1 | |
| 3 | Бутерброды и горячие напитки | | 2 | |
| 4 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | | 2 | |
| 5 | Блюда из овощей и фруктов | | 4 | |
| 6 | Блюда из яиц | | 2 | |
| 7 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | | 2 | |
| IV | Создание изделий из текстильных материалов | | 22 | 1 |
| 1 | Свойства текстильных материалов | | 4 | |
| 2 | Конструирование швейных изделий | | 4 | |
| 3 | Швейная машина | | 4 | |
| 4 | Технология изготовления швейных изделий | | 10 | |
| V | Художественные ремёсла | | 8 | 1 |
| 1 | Декоративно-прикладное искусство | | 2 | |
| 2 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | | 2 | |
| 3 | Лоскутное шитьё | | 4 | |
| VI | Технологии творческой и опытнической деятельности | | 21 | |
| | Исследовательская и созидательная деятельность | | 21 | |
| | Итого за год: | | 68 | 4 |

Основное содержание программы 5 класс

| Тема блока программы | Основное содержание |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | Потребности. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии. История развития технологий. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Современные информационные технологии. Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги. |
| Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | Способы представления технической и технологической информации. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы соединения деталей. Техническое задание. Технологический узел. Понятие модели. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации). Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. 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). Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности) |
| Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Профессии, спектр профессий. |

Тематическое планирование 6 класс

| № п/п | Изучаемый раздел | Задачи в соответствии с модулем «Школьный урок» рабочей программы воспитания | Количество часов | Проект |
|----------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| | Технология домашнего хозяйства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ формировать доверительные отношения между учителем и учениками; ▪ побуждать школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения; ▪ привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений; ▪ использовать воспитательные возможностей содержания учебного предмета; ▪ применять на уроке интерактивные формы работы учащихся; ▪ включать в урок игровые процедуры, которые помогают поддерживать мотивацию детей к получению знаний; ▪ организовать наставничество мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками; ▪ инициировать и поддерживать исследовательскую деятельность школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов. | 3 | 1 |
| 1 | Интерьер жилого дома | | 1 | |
| 2 | Комнатные растения в интерьере | | 2 | |
| | Кулинария | | 14 | 1 |
| 1 | Блюда из рыбы и морепродуктов | | 4 | |
| 2 | Блюда из мяса | | 4 | |
| 3 | Блюда из птицы | | 2 | |
| 4 | Заправочные супы | | 2 | |
| 5 | Приготовление обеда. Сервировка стола. | | 2 | |
| | Создание изделий из текстильных материалов | | 22 | 1 |
| 1 | Свойства текстильных материалов | | 2 | |
| 2 | Конструирование швейных изделий | | 4 | |
| 3 | Моделирование швейных изделий | | 2 | |
| 4 | Швейная машина | | 2 | |
| 5 | Технология изготовления швейных изделий | | 12 | |
| | Художественные ремёсла | | 8 | 1 |
| 1 | Вязание крючком | | 4 | |
| 2 | Вязание спицами | | 4 | |
| | Технологии творческой и опытнической деятельности | | 21 | |
| | Исследовательская и созидательная деятельность | | 20 | |
| | Итого за год: | | 68 | 4 |

Основное содержание программы 6 класс

| Тема блока программы | Основное содержание |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | <p>Потребности и технологии. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии. История развития технологий. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Современные информационные технологии. Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.</p> <p>Энергетическое обеспечение нашего дома Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Электробезопасность в быту и экология жилища. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.</p> |
| Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | <p>Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Техническое задание. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Составление технологической карты известного технологического процесса. Аprobация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации). Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Разработка и изготовление материального продукта. Аprobация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. 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). Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).</p> |
| Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | <p>Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Профессии, спектр профессий.</p> |

Тематическое планирование 7 класс

| № п/п | Изучаемый раздел | Задачи в соответствии с модулем «Школьный урок» рабочей программы воспитания | Количество часов | Проект |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| | Технология домашнего хозяйства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ формировать доверительные отношения между учителем и учениками; ▪ побуждать школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения; ▪ привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений; ▪ использовать воспитательные возможностей содержания учебного предмета; ▪ применять на уроке интерактивные формы работы учащихся; ▪ включать в урок игровые процедуры, которые помогают поддерживать мотивацию детей к получению знаний; ▪ организовать наставничество мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками; ▪ инициировать и поддерживать исследовательскую деятельность школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов. | 4 | 1 |
| 1 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | | 2 | |
| 2 | Гигиена жилища | | 2 | |
| | Электротехника | | 2 | |
| 1 | Бытовые электроприборы | | 2 | |
| | Кулинария | | 12 | 1 |
| 1 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | | 2 | |
| 2 | Изделия из жидкого теста | | 2 | |
| 3 | Виды теста и выпечки | | 4 | |
| 4 | Сладости, десерты, напитки | | 2 | |
| 5 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | | 2 | |
| | Создание изделий из текстильных материалов | | 17 | 1 |
| 1 | Свойства текстильных материалов | | 2 | |
| 2 | Конструирование швейных изделий | | 2 | |
| 3 | Моделирование швейных изделий | | 2 | |
| 4 | Швейная машина | | 2 | |
| 5 | Технология изготовления швейных изделий | | 9 | |
| | Художественные ремёсла | | 10 | 1 |
| 1 | Ручная роспись тканей | | 2 | |
| 2 | Вышивание | | 8 | |
| | Технологии творческой и опытнической деятельности | | 23 | |
| | Исследовательская и созидательная деятельность | | 17 | |
| | Итого за год: | | 68 | 4 |

Основное содержание программы 7 класс

| Тема блока программы | Основное содержание |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | <p>Потребности и технологии.. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Производственные технологии.</p> <p>Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Современные информационные технологии. Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие.</p> <p>Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Электробезопасность в быту и экология жилища. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги.</p> |
| Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | <p>Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Техническое задание. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.</p> <p>Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.</p> <p>Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации). Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства)</p> <p>Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве»</p> <p>Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.</p> <p>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).</p> <p>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).</p> <p>Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных</p> |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности) Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов. |
| Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. .Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий. |

Тематическое планирование 8 класс

| № п/п | Изучаемый раздел | Задачи в соответствии с модулем «Школьный урок» рабочей программы воспитания | Количество часов | Проект |
|----------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| | Технология домашнего хозяйства | <ul style="list-style-type: none"> ▪ формировать доверительные отношения между учителем и учениками; ▪ побуждать школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения; ▪ привлекать внимание школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений; ▪ использовать воспитательные возможностей содержания учебного предмета; ▪ применять на уроке интерактивные формы работы учащихся; ▪ включать в урок игровые процедуры, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний; ▪ организовать наставничество мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками; ▪ инициировать и поддерживать исследовательскую деятельность школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов. | 4 | |
| 1 | Инженерные коммуникации в доме. | | 2 | |
| 2 | Водоснабжение и канализация в доме. | | 2 | |
| | Электротехника | | 10 | |
| 1 | Бытовые электроприборы | | 4 | |
| 2 | Электромонтажные и сборочные технологии | | 4 | |
| 3 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | | 2 | |
| | Семейная экономика | | 6 | |
| 1 | Бюджет семьи | | 6 | |
| | Современное производство и профессиональное самоопределение | | 6 | |
| 1 | Сферы производства разделение труда | | 2 | |
| 2 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | | 4 | |
| | Технологии творческой и опытнической деятельности | | 8 | 1 |
| 1 | Исследовательская и созидательная деятельность | | 8 | |
| | Итого за год: | | 34 | 1 |

Основное содержание программы 8 класс

| Тема блока программы | Основное содержание |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития | <p>Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий.</p> <p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической.</p> <p>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. Современные информационные технологии. Технологии в сфере быта.</p> <p>Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища</p> |
| Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся | <p>Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Техники проектирования, моделирования. Способы выявления потребностей.</p> <p>Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Конструкции. Основные характеристики конструкций.</p> <p>Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).</p> <p>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).</p> <p>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Проект оптимизации энергозатрат.</p> <p>Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы.</p> |
| Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения | <p>Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.</p> <p>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. Понятия трудового ресурса, рынка труда.</p> <p>Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам.</p> |

Основное содержание программы 5 класс Приложение 1

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы. |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Раздел: Технологии домашнего хозяйства(2 час) | |
| Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч) | <p>Основные теоретические сведения Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. /Потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии. История развития технологий. Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья.</p> <p><u>Примерная тема лабораторно-практической работы:</u> Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.</p> |
| Раздел: Электротехника (1час) | |
| Тема «Бытовые электроприборы» (1ч) | <p>Основные теоретические сведения Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. / Энергетическое обеспечение нашего дома Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> |
| Раздел: Кулинария (14 час) | |
| Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч) | <p>Основные теоретические сведения Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.</p> |
| Тема «Физиология питания» (1 ч) | <p>Основные теоретические сведения Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. /Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.</p> |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.</p> <p>Составление меню из малокалорийных продуктов.</p> |
| <p>Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)</p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. /Технологическая карта. Хранение продовольственных и продуктов.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> |
| <p>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)</p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. /Технологическая карта Хранение продовольственных и продуктов.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.</p> <p>Приготовление гарнира из макаронных изделий.</p> |
| <p>Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)</p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и 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. Технологическая карта. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.Хранение продовольственных и продуктов.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p>Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Приготовление блюда из вареных овощей</p> |
| <p>Тема «Блюда из яиц»(2 ч)</p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.Технологическая карта. Хранение продовольственных и продуктов.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Приготовление блюда из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.</p> |
| <p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»(2 ч)</p> | <p>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. Культура потребления: выбор продукта / услуги. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p> |
| <p align="center">Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 час)</p> | |
| <p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)</p> | <p>Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент./Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Профессии, спектр профессий. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.</p> |
| <p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)</p> | <p>Основные теоретические сведения Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами./ Способы представления технической и технологической информации. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Понятие модели. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> |
| <p>Тема «Швейная машина» (4 ч)</p> | <p>Основные теоретические сведения Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. <i>Технологический узел.</i> 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. Электробезопасность в быту и экология жилища. Технологический узел. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Намотка нитки на шпульку.</p> |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.</p> <p>Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.</p> <p>Устранение неполадок в работе швейной машины.</p> <p>Чистка и смазка швейной машины.</p> |
| <p>Тема</p> <p>«Технология изготовления швейных изделий»(10 ч)</p> | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>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 с портновскими булавками. 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: ручное обмётывание; смётывание; 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения и основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым 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). /Способы соединения деталей. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).</p> <p><u><i>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</i></u></p> <p>Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.</p> <p>Раскрой швейного изделия.</p> <p>Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.</p> <p>Обработка деталей кроя.</p> <p>Скалывание и сметывание деталей кроя.</p> <p>Проведение примерки, исправление дефектов.</p> <p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>Определение качества готового изделия.</p> <p>Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p> |
| <p align="center"><i>Раздел «Художественные ремёсла» (8час)</i></p> | |
| <p>Тема</p> <p>«Декоративно-прикладное искусство»(2 ч)</p> | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села.</p> <p>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p> <p><u><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></u></p> <p>Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.</p> |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. |
| Тема « Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства » (2 ч) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Понятие композиции. <i>Понятие модели.</i> Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Современные информационные технологии. Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.</p> <p>Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.</p> <p>Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.</p> <p>Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.</p> <p>Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.</p> |
| Тема « Лоскутное шитьё » (4 ч) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).</p> <p>Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.</p> <p>Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p> |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 час) | |
| Тема « Исследовательская и созидательная деятельность » (21 ч) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. / Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Способы представления технической и технологической информации. Технологическая карта. Логика проектирования технологической системы Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности) Способы выявления потребностей.</p> |

| | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><u>Практические работы.</u></p> <p>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта</p> <p><u>Варианты творческих проектов:</u></p> <p>«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.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Основное содержание программы 6 класс Приложение 2

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов. | Основное содержание материала темы. |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч) | |
| Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч) | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом..Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. / Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья Потребности и технологии.Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии. История развития технологий.Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электробезопасность в быту и экология жилища.</p> <p><u>Примерная тема лабораторно-практической работы:</u></p> <p>Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».</p> <p>Разработка плана жилого дома.</p> <p>Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.</p> <p>Изготовление макета оформления окон</p> |
| Тема «Комнатные растения в интерьере»(2 ч) | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садов</p> <p>ник. / Современные информационные технологии. Разработка вспомогательной технологии. Разработка оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.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,)</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Перевалка (пересадка) комнатных растений.</p> <p>Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.</p> |

| Раздел «Кулинария» (14 ч) | |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»(4 ч) | <p>Основные теоретические сведения Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. / Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.</p> |
| Тема «Блюда из мяса»(4 ч) | <p>Основные теоретические сведения Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. /Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.</p> |
| Тема «Блюда из птицы»(2 ч) | <p>Основные теоретические сведения Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. /Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Приготовление блюда из птицы</p> |
| Тема «Заправочные супы»(2 ч) | <p>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. /Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Приготовление заправочного супа</p> |
| Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»(2 ч) | <p>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. /Культура потребления: выбор продукта / услуги.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.</p> |

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

| | |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч) | Основные теоретические сведения Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. /Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Технологии получения материалов.Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. |
| Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) | Основные теоретические сведения Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. / Современные информационные технологии.Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). |
| Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч) | Основные теоретические сведения Понятие о моделировании одежды..Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. /Понятие модели Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Компьютерное моделирование. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою |
| Тема «Швейная машина» (2 ч) | Основные теоретические сведения Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.Технологический узел. <u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u> Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч) | Основные теоретические сведения Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>разреза в шве. Окончательная отделка изделия. /Технологический узел.Сборка моделей. Способы соединения деталей. Составление технологической карты известного технологического процесса. Аprobация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Раскрой швейного изделия.</p> <p>Дублирование деталей клеевой прокладкой.</p> <p>Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Обработка мелких деталей проектного изделия.</p> <p>Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.</p> <p>Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.</p> <p>Окончательная обработка изделия.</p> |
| Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) | |
| Тема «Вязание крючком»(4 ч) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. /Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.</p> <p>Выполнение плотного вязания по кругу.</p> |
| Тема «Вязание спицами»(4 ч) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>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.Компьютерное моделирование.</p> <p><u>Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:</u></p> <p>Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.</p> <p>Разработка схемы жаккардового узора на ПК.</p> |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч) | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. /Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.Способы представления технической и технологической информации. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Способы выявления потребностей. Логика проектирования технологической системы.Опыт проектирования, конструирования, моделирования. . Исследование характеристик конструкций. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта.Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»):</p> |

| | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)</p> <p><u>Практические работы.</u></p> <p>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p><u>Варианты творческих проектов:</u></p> <p>«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.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Основное содержание программы 7 класс Приложение3

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4 час)</i> | |
| <p>Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»(2 час)</p> | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. / Потребности и технологии. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Технологии содержания жилья. Энергетическое обеспечение нашего дома. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Разработка проекта освещения выбранного помещения.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы:</u></p> <p>Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> <p><i>Систематизация коллекции, книг.</i></p> |
| <p>Тема «Гигиена жилища»(2 час)</p> | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. / Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы:</u></p> <p>Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p> |
| <i>Раздел «Электротехника» (2 час)</i> | |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема «Бытовые электроприборы» (2 час) | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. /Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Изучение потребности в юных электроприборах для уборки создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.</p> |
| <i>Раздел «Кулинария» (12 час)</i> | |
| Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 час) | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. / Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p> |
| Тема «Изделия из жидкого теста» (2 час) | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. /Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p> |
| Тема «Виды теста и выпечки» (4 час) | <p><i>Основные теоретические сведения</i> 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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер./Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.</p> |
| Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 час) | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. /Хранение продовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы:</i> Приготовление сладких блюд и напитков.</p> |
| Тема «Сервировка | <p><i>Основные теоретические сведения</i> Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.</p> |

| | |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| сладкого стола» <i>(2 час)</i> | Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. /Культура потребления: выбор продукта / услуги. Компьютерное моделирование <u>Лабораторно-практические и практические работы:</u> Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК. |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (17 час) | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» <i>(2 час)</i> | Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон./ Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Технологии получения материалов. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. <u>Лабораторно-практические и практические работы:</u> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. |
| Тема «Конструирование швейных изделий» <i>(2 час)</i> | Основные теоретические сведения Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. / Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Понятие модели. Опыт проектирования, конструирования. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Профессии, спектр профессий. <u>Лабораторно-практические и практические работы:</u> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. |
| Тема «Моделирование швейных изделий» <i>(2 час)</i> | Основные теоретические сведения Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод. с CD и из Интернета. / Современные информационные технологии. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Понятие модели. Опыт проектирования, моделирования. Компьютерное моделирование <u>Лабораторно-практические и практические работы:</u> Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |
| Тема «Швейная машина» <i>(2 час)</i> | Основные теоретические сведения Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. /Технологический узел. <u>Лабораторно-практические и практические работы:</u> Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине. |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» | Основные теоретические сведения Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование летали пояса клеевой прокладкой- корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (9 час) | <p>закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. / Способы соединения деталей. Технологический узел. Сборка моделей. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы:</u></p> <p>Раскрой проектного изделия.</p> <p>Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.</p> <p>Обработка складок.</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p> <p>Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.</p> <p>Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.</p> <p>Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.</p> |
| Раздел «Художественные ремёсла» (10 час) | |
| <p>Тема «Ручная роспись тканей» (2 час)</p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. /Профессии, спектр профессий. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.</p> |
| <p>Тема «Вышивание» (8 час)</p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы,используемые в вышивке лептами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. /Современные информационные технологии.Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей. Составление технологической карты известного технологического процесса.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы:</u></p> <p>Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.</p> <p>Выполнение образца вышивки в технике крест.</p> <p>Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.</p> <p>Выполнение образца вышивки атласными лентами</p> |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (23 час) | |
| | Основные теоретические сведения |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (23 час) | <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисково-аналитический, технологический. контрольно-презентационный. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта./ Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.Способы представления технической и технологической информации. Логика проектирования технологической системы. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Исследование характеристик конструкций. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. 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). Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.</p> <p><u>Практические работы.</u></p> <p>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации.</p> <p>Презентация и защита творческого проекта.</p> <p><u>Варианты творческих проектов:</u></p> <p>«Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Основное содержание программы 8 класс Приложение 4

| Тема раздела программы, количество учебных часов | Основное содержание материала темы. |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4 час) |
| Тема «Экология жилища»(2час) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>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. / Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Современные информационные технологии.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.</p> <p>Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).</p> <p>Изучение конструкции водопроводных смесителей.</p> |
| Тема | Основные теоретические сведения |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Водоснабжение и канализация в доме» (2час) | <p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод./Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Способы выявления потребностей. Основные характеристики конструкций</p> <p><u>Лабораторно -практические и практические работы.</u></p> <p>Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.</p> <p>Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p> |
| Раздел «Электротехника» (10 ч) | |
| Тема «Бытовые электроприборы» (4 час) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения./ 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. Основные характеристики конструкций</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p> |
| Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 час) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ./ Порядок действий по сборке конструкции / механизма Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта.Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Основные характеристики конструкций</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Чтение простой электрической схемы.</p> <p>Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.</p> <p>Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.</p> <p>Изготовление удлинителя.</p> <p>Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.</p> |
| Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»(2 час) | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека./Порядок действий по сборке конструкции / механизма./Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям.</p> <p>Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования.Виды движения. Кинематические схемы.</p> |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Изучение схем квартирной электропроводки.</p> <p>Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p> |
| Раздел «Семейная экономика» (6ч) | |
| <p>Тема</p> <p>«Бюджет семьи»</p> <p><i>(6 час)</i></p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета./</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.</p> <p>Анализ потребностей членов семьи.</p> <p>Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.</p> <p>Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.</p> <p>Анализ качества и потребительских свойств товаров.</p> <p>Выбор способа совершения покупки.</p> <p>Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.</p> <p>Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.</p> |
| Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»(6 ч) | |
| <p>Тема</p> <p>«Сферы производства и разделение труда»(2 час)</p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника./Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве»</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.</p> <p>Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.</p> |
| <p>Тема</p> <p>«Профессиональное образование и профессиональная карьера»</p> <p><i>(4час)</i></p> | <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии./Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий. 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. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.</p> <p><u>Лабораторно-практические и практические работы.</u></p> <p>Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.</p> |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий.</p> <p>Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.</p> <p>Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.</p> <p>Диагностика склонностей и качеств личности.</p> <p>Построение планов профессионального образования и трудоустройства.</p> <p>Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.</p> |
| Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (8 ч) | |
| <p>Тема</p> <p>«Исследовательская и созидательная деятельность» (8 час)</p> | <p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. / Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личносно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p><u><i>Практические работы.</i></u></p> <p>Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.</p> <p><u><i>Варианты творческих проектов:</i></u> «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.</p> |