

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАРГАШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»

РАССМОТРЕНО

На ШМО учителей
гуманитарного цикла

Протокол №1 от 29.08.2019

ПРИНЯТО

На заседании
педагогического совета

Протокол № 1

от «28» августа 2019г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Барыш

Приказ № 186 от -

29.08.2019



Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
(5 – 8 класс)

Составитель: учитель технологии МКОУ
«Варгашинская СОШ №3»

Е.М.Пахарукова

РАССМОТРЕНО

На ШМО учителей
гуманитарного цикла

Протокол №1 от _____

ПРИНЯТО

На заседании
педагогического совета

Протокол № 1

от «28» августа 2015г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

_____ Т.И.
Бардыш

Приказ № _____ от -

Рабочая программа учебного предмета «Технология» (5 – 8 класс)

Рабочая программа учебного предмета «Технология» 5-8 классов составлена в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, предъявляемых к результатам освоения основной образовательной программы (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» с изменениями и дополнениями Приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1644, от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.)

Составитель: учитель технологии МКОУ
«Варгашинская СОШ №3»

Е.М.Пахарукова

2. Авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко (М., 2005).
3. Основной образовательной программы основного общего образования МКОУ «Варгашинская СОШ №3», утверждённой приказом № 44 от 14.05.2015. Федеральный базисный (образовательный) учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации предусматривает обязательное изучение технологии на этапе основного общего образования в объеме 238 ч. В том числе:
в 5 классе - 68 ч,

в 6 классе - 68 ч,

в 7 классе - 68ч,

в 8 классе - 34 ч.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.
2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни

человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

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

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

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

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

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

Метапредметные результаты

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

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

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

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

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

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

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать

новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

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

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

Обучающийся сможет:

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

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

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;

- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

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

Обучающийся сможет:

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

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

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

Познавательные УУД

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

Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать,

классифицировать и обобщать факты и явления;

- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

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

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать

текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

- критически оценивать содержание и форму текста.

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

Обучающийся сможет:

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

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

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

Коммуникативные УУД

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

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

диалога.

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

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

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

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

Предметные результаты

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

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

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
-
- **Выпускник получит возможность научиться:**
 - *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
 - *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

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

1.1. Потребности и технологии. Аграрные технологии (2 ч)

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

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Цикл жизни технологии.

Классификация технологий: технологии производственных отраслей – материальные технологии (технологии энергетики, металлургии, машиностроения, строительства, легкой промышленности, сельского хозяйства, перевозки грузов, связи), технологии непродовольственных отраслей – социальные технологии (технологии проведения научных исследований, технологии бытового, художественного и информационного обслуживания, педагогические, медицинские, художественные технологии, технологии торговли, технологии перевозки пассажиров, технологии управления), универсальные технологии (технологии познавательной деятельности, технологии трудовой деятельности и предпринимательства, технологии художественного и технического творчества, технологии общения, игровой деятельности, досуговой деятельности, информационные технологии).

Составляющие аграрной технологии: сельское хозяйство; отрасли и службы, обеспечивающие сельское хозяйство средствами производства и материальными ресурсами (тракторостроение и сельскохозяйственное машиностроение, производство минеральных удобрений, химикатов и др.); отрасли, которые занимаются переработкой

сельскохозяйственного сырья (пищевая промышленность, отрасли по переработке сырья для легкой промышленности); инфраструктурный блок (производства, которые занимаются заготовкой сельскохозяйственного сырья, транспортировкой, хранением, торговлей потребительских товаров, подготовкой кадров для сельского хозяйства, строительство в отрасли агропромышленного комплекса). Технологии сельского хозяйства по сферам: растениеводство (овощеводство и бахчеводство, садоводство: плодородство и декоративное садоводство, виноградарство, хмелеводство), животноводство (скотоводство, свиноводство, птицеводство, овцеводство, козоводство, коневодство, муловодство, оленеводство, верблюдоводство, звероводство: в т.ч. кролиководство, пчеловодство, шмелеводство, аквакультура, в т.ч. рыбоводство), грибоводство, кормопроизводство, в т.ч. луговоеводство. История сельского хозяйства. Влияние сельского хозяйства на окружающую среду.

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

2.1. Технология приготовления пищи (14 ч)

2.1.1. Санитарно-гигиенические требования (1 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Мытье и уборка посуды и инвентаря для приготовления пищи.

2.1.2. Физиология питания (1 ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Режим питания. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление дневного рациона (меню на день) на основе пищевой пирамиды.

2.1.3. Кулинария (10 ч)

2.1.3.1. Блюда из овощей (4 ч)

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей.

Приготовление и оформление блюд из сырых овощей.

Приготовление блюд из варёных овощей.

2.1.3.2. Блюда из яиц (2 ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета: натурального, смешанного, фаршированного. Подача готовых блюд.

Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление смешанного омлета.

2.1.3.3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Технология приготовления горячего шоколада.

Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление чая.

2.1.3.11. Сладкие блюда: десерты, напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Группы фруктов. Виды

десертов: фруктовый салат, желе, мусс, самбук. Виды напитков: квас, морс, компот, коктейль, кисель. Технология их приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление десерта «Яблочный клад».

Приготовление молочного коктейля.

2.1.5. Сервировка стола (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о сервировке стола. Посуда, применяемая для сервировки 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.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

2.2. Черчение и графика (4 ч)

2.2.1. Основы черчения и графики (4 ч)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. *Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.* Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и *средств компьютерной поддержки.*

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение условно-графических символов.

Выполнение технологической карты.

2.3. Технология швейного производства (32 ч)

2.3.1. Материаловедение (6 ч)

Теоретические сведения. Виды материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения и тканей из них. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное ткацкое переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой стороны в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

2.3.2. Машиноведение (6 ч)

Теоретические сведения. История создания швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Устройство и принцип работы швейной машины, технологические узлы, виды их движений. Организация рабочего места и техника безопасности при выполнении 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 регуляторов длины стежка. Приспособления для швейной машины. Смена лапки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнения в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Намотка нитки на шпульку.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнения в шитье на швейной машине, заправленной нитью.

Выполнение прямой строчки с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

2.3.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятия проектирование, конструирование, моделирование, их техники. Логика проектирования. Понятие модели. Функции моделей. Одежда человека, ее классификация. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Мерки человека, снятие мерок для построения чертежа фартука. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Расчет конструкции и построение чертежа фартука. Художественное оформление фартука. Моделирование фартука – создание нового изделия как вид проектирования. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Модернизация старого изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок для построения чертежа фартука.

Расчет чертежа фартука.

Построение чертежа фартука по индивидуальным меркам.

Моделирование фартука.

Подготовка выкройки фартука к раскрою.

2.3.4. Изготовление швейных изделий (16 ч)

Теоретические сведения. Ручные работы. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Рабочее место и техника безопасности при выполнении ручных работ. Понятие о ручном стежке, строчке. Виды ручных стежков: прямой, обметочный, петельный. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, копировальными стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: смётывание, замётывание, ручное обмётывание, пришивание.

Влажно-тепловая обработка. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: отутюживание, приутюживание, разутюживание, заутюживание, декатирование.

Понятия машинный шов, припуск шва. Основные операции при машинной обработке изделия: стачивание, настрачивание, застрачивание. Требования к выполнению машинных работ. Машинные швы: соединительные (стачные: вразутюжку, взаутюжку, на ребро; накладные: с открытым и закрытым срезами) и краевые (вподгибку: с открытым и закрытым срезами).

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, лицевой стороны ткани, величины деталей. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка выкройки. Нанесение припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Подготовка деталей кроя к обработке.

Последовательность изготовления фартука. Обработка боковых и нижнего среза фартука. Обработка накладных карманов и соединение их с основным изделием. Обработка пояса и

соединение его с изделием. Отделка фартука. Окончательная ВТО фартука. Контроль качества готового изделия. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение ручных стежков и строчек: сметочного, обметочного, пришивание пуговицы. Выполнение машинных швов: стачного вразутюжку (взаутюжку), накладного с закрытым срезом, вподгибку с закрытым срезом с проведением ВТО.

Подготовка ткани к раскрою.

Раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка боковых и нижнего среза фартука.

Обработка накладных карманов.

Соединение накладных карманов с основным изделием.

Обработка пояса.

Соединение пояса с изделием.

Отделка фартука.

Окончательная ВТО фартука.

Контроль качества готового изделия.

2.4. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (12ч)

2.4.1. Декоративно-прикладное искусство (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в школьный музей. Изучение работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

2.4.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Статичная и динамичная композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Раппорт. Стилизация реальных форм. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

2.4.3. Плетение (10 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания плетеных изделий. Виды плетений. Плетение круглого шнура. Материалы, инструменты и приспособления для плетения. Рабочее место и техника безопасности при плетении. Традиционное и современное применение плетеных шнуров.

Разработка проектного замысла по алгоритму реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия (поисковый и аналитический этапы

проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных или сложных рабочих инструментов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление круглого плетеного шнура.

Технологический проект «Изделие из круглого плетеного шнура».

2.5. Технология ведения дома (4 ч)

2.5.1. Интерьер жилых помещений (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Компьютерное моделирование интерьера кухни. Логика построения и особенности разработки дизайн - проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Дизайн – проект «Интерьер кухни» (в программе «PRO100»).

6 класс

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

1.2. Транспортные технологии (2 ч)

Теоретические сведения. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.

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

2.1. Технология приготовления пищи (14 ч)

2.1.1. Санитарно-гигиенические требования (1 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при поражении электрическим током.

Лабораторно-практические и практические работы.

Мытье и уборка посуды и инвентаря для приготовления пищи.

2.1.2. Физиология питания (1 ч)

Теоретические сведения. Физиологические основы рационального питания. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Их содержание в пищевых продуктах.

Лабораторно-практические и практические работы.
Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

2.1.3. Кулинария (10 ч)

2.1.3.4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Виды молока. Кисломолочные продукты. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. 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, простокваши в домашних условиях. Виды блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение качества молока и молочных продуктов.
Приготовление манной каши.
Приготовление оладий.

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

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, жидких и вязких каш. Виды блюд из вязких каш. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технологии приготовления блюд из макаронных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление блюда из макаронных изделий «Макароны по-итальянски».

2.1.3.10. Изделия из теста (4 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление изделий из дрожжевого теста («быстрые» булочки).
Приготовление изделий из пресного теста («Муравьиная горка»).

2.1.5. Сервировка стола (2 ч)

Теоретические сведения. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Хлеб на столе.

Лабораторно-практические и практические работы.
Составление меню обеда.
Сервировка стола к обеду.

2.2. Черчение и графика (4 ч)

2.2.2. Построение и чтение чертежей (4 ч)

Теоретические сведения. Эскизы и чертежи. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной

поддержки. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка. Масштаб.

Лабораторно-практические и практические работы.

Нанесение размеров на чертеже детали.

Выполнение чертежа детали.

2.3. Технология швейного производства (32 ч)

2.3.1. Материаловедение (4 ч)

Теоретические сведения. Текстильные волокна животного происхождения. Способы их получения. Общие свойства текстильных материалов: механические, физические (гигиенические), технологические. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Ткацкие переплетения: саржевое, атласное, сатиновое.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение шерстяных (шелковых) тканей.

Определение лицевой стороны с саржевым и атласным переплетением.

2.3.2. Машиноведение (4 ч)

Теоретические сведения. Машинная игла, ее установка. Качественная строчка, регулировка машинной строчки. Устройство челнока. Порядок действий по сборке челночного механизма. Принцип образования 2хниточной челночной строчки. Ширина стежка. Зигзагообразная строчка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Установка машинной иглы.

Регулировка натяжения нитей.

Сборка – разборка челночного устройства.

Выполнение разных видов зигзагообразной строчки.

2.3.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Требования к одежде: гигиенические, эстетические, экономические, эксплуатационные. Понятие о поясной и плечевой одежде. Виды поясной одежды. Определение размеров фигуры человека для изготовления юбки. Снятие мерок для изготовления юбки. Понятие конструкции, ее основные характеристики. Конструкции юбок. Расчет конструкции, порядок действий по проектированию конструкции, построение чертежа конической юбки. Моделирование юбки. Подготовка выкройки конической юбки к раскрою. Использование готовой выкройки. Профессия инженер – конструктор швейного производства.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок для построения чертежа юбки.

Расчет чертежа конической юбки.

Построение чертежа конической юбки по индивидуальным меркам.

Подготовка выкройки конической юбки к раскрою.

2.3.4. Изготовление швейных изделий (20 ч)

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: сметывание, замётывание, примётывание, подшивание, пришивание.

Основные машинные операции: стачивание, притачивание, обтачивание, настрачивание, застрачивание. Машинные швы: соединительные (настрочные: с

открытым и закрытым срезами; бельевой: расстрочной) и отделочные (вытачки: вытачные, застрочные, вытачки-защипы; складки: односторонние, встречные).

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, лицевой стороны ткани, величины деталей. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка выкройки. Нанесение припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления юбки. Обработка боковых швов. Обработка застежки в шве тесьмой – «молнией». Обработка пояса и соединение его с изделием. Обработка низа изделия. Отделка юбки. Окончательная ВТО юбки. Контроль качества готового изделия. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение машинных швов: нстрочного с открытым срезом, бельевого расстрочного, вытачной вытачки.

Подготовка ткани к раскрою.

Раскрой юбки.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Подготовка изделия к примерке.

Примерка. Устранение дефектов после примерки.

Обработка боковых швов юбки.

Обработка застежки в шве тесьмой – «молнией».

Обработка пояса.

Соединение пояса с изделием.

Обработка низа изделия.

Отделка юбки.

Окончательная ВТО юбки.

Контроль качества готового изделия.

2.4. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (12 ч)

2.4.4. Лоскутное шитье (12 ч)

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

Логика построения и особенности разработки творческого проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья».

2.5. Технология ведения дома (4 ч)

2.5.1. Интерьер жилых помещений (4 ч)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Создание интерьера детской комнаты в программе «PRO100» (эскиза детской комнаты). Поиск информации «Современные стили в интерьере».

7 класс

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

1.3. Промышленные технологии (1 ч)

Теоретические сведения. История развития промышленных технологий. Влияние промышленных технологий на окружающую среду. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластика и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Влияние современных материалов на окружающую среду. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

1.4. Энергетические технологии (1 ч)

Теоретические сведения. История развития энергетических технологий. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

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

2.1. Технология приготовления пищи (14 ч)

2.1.1. Санитарно-гигиенические требования (1 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком, поражении электрическим током.

Лабораторно-практические и практические работы.

Мытье и уборка посуды и инвентаря для приготовления пищи.

2.1.2. Физиология питания (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов. Источники пищевых инфекций и отравлений, способы их устранения. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом.

2.1.3. Кулинария (8 ч)

2.1.3.6. Блюда из рыбы (2 ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Консервы из рыбы и нерыбных продуктов моря. 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. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы.

Приготовление жареной рыбы.

2.1.3.7. Блюда из мяса (2 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из котлетной массы.

2.1.3.8. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к

тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление запеченных куриных рулетов.

2.1.3.9. Заправочные супы (2 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление щей со свежей капустой.

2.1.4. Заготовка продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Виды консервирования (замораживание, сушка, соление, квашение, мочение, консервирование сахаром, маринование, пастеризация), на чем они основаны. Технологические процессы перед консервированием: подготовка тары, первичная обработка плодов. Сохранность питательных веществ в консервированных овощах и фруктах. Условия и сроки хранения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Первичная обработка плодов перед консервированием.

Подготовка тары.

Маринование помидор «по-чешски».

Пастеризация и укупорка банок.

2.1.5. Сервировка стола (2 ч)

Теоретические сведения. Меню праздничного стола. Сервировка праздничного стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Правила приема гостей.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Сервировка праздничного стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

2.2. Черчение и графика (4 ч)

2.2.2. Построение и чтение чертежей (2 ч)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Построение и чтение чертежей. Копирование и тиражирование графической документации.

Лабораторно-практические и практические работы.

Построение и чтение чертежей.

2.2.3. Построение схем орнамента (2 ч)

Теоретические сведения. Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента. Применение графического изображения для создания орнамента.

Лабораторно-практические и практические работы.

Построение орнамента.

2.3. Технология швейного производства (32 ч)

2.3.1. Материаловедение (4 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей из химических волокон.

2.3.2. Машиноведение (4 ч)

Теоретические сведения. Регуляторы выбора строчек. Выполнение декоративных швов. Обработка петель. Уход за швейной машиной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение декоративных швов.

Обработка петель.

Уход за швейной машиной.

2.3.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Стиль, силуэт в одежде. Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды. Измерение фигуры человека, снятие мерок для построения плечевой одежды. Расчет конструкции и построение чертежа ночной сорочки с цельнокроеным рукавом. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование кокетки. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды по линии талии. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и из интернета. Профессия закройщик.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок для плечевого швейного изделия.

Расчет конструкции ночной сорочки с цельнокроеным рукавом.

Построение чертежа ночной сорочки с цельнокроеным рукавом по индивидуальным меркам.

Моделирование ночной сорочки с цельнокроеным рукавом.

Подготовка выкройки ночной сорочки с цельнокроеным рукавом к раскрою.

2.3.4. Изготовление швейных изделий (20 ч)

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: сметывание, заметывание, примётывание, подшивание, пришивание.

Основные машинные операции: стачивание, притачивание, обтачивание, настрачивание, застрачивание, окантовывание, прострачивание. Машинные швы: соединительные (бельевые: двойной, запошивочный, взамок) и краевые (обтачные: враскол, в кант, в рамку; окантовочные: с открытым и закрытым срезами, тесьмой). Косая бейка.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, лицевой стороны ткани, величины деталей. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка выкройки. Нанесение припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления ночной сорочки. Обработка боковых, рельефных швов. Обработка горловины. Обработка низа рукава. Обработка низа изделия. Отделка изделия. Окончательная ВТО изделия. Контроль качества готового изделия. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение машинных швов: двойного, обтачного в кант, окантовочного с закрытым срезом.

Подготовка ткани к раскрою.

Раскрой ночной сорочки.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Подготовка изделия к примерке.

Примерка. Устранение дефектов после примерки.

Обработка боковых, рельефных швов ночной сорочки.

Обработка горловины.

Обработка низа рукава.

Обработка низа изделия.

Отделка изделия.

Окончательная ВТО изделия.

Контроль качества готового изделия.

2.4. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (12 ч)

2.4.5. Вышивка (12 ч)

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства и декоративно-прикладного творчества. История вышивки. Знакомство с разными видами вышивки. Основы композиции и законы восприятия цвета в вышивке. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Закрепление нитки в начале и в конце строчки. Стирка, оформление, влажно-тепловая обработка готовой работы. Вышивка «мережка». Профессия вышивальщица.

Этапы выполнения проекта. Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Логика построения и особенности разработки исследовательско - творческого проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца вышивки «мережка».

Исследовательско-творческий проект «Вышивка «Мережка».

2.5. Технология ведения дома (4 ч)

2.5.1. Интерьер жилых помещений (2 ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Вспомогательные технологии. Оптимизация размещения домашней библиотеки.

Логика построения и особенности разработки инженерного проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов и оптимизации энергозатрат.

Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.

2.5.2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка проекта фитодизайна выбранного помещения.

8 класс

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

1.5. Социальные технологии (1 ч)

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

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.

Технологии в сфере быта. Экология жилья.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

1.6. Информационные технологии (1 ч)

Теоретические сведения. История развития информационных технологий. Современные информационные технологии. Квантовые компьютеры.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (24 ч)

2.2. Черчение и графика (6 ч)

2.2.2. Построение и чтение чертежей (4 ч)

Лабораторно-практические и практические работы.

Построение и чтение чертежа с использованием ИКТ.

2.2.3. Построение схем орнамента (2 ч)

Лабораторно-практические и практические работы.

Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия.

2.4. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (14 ч)

2.4.6. Вязание крючком (14 ч)

Теоретические сведения. История вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. 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.

Логика построения и особенности разработки социального проекта.

Составление технологической карты технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение первой петли.

Выполнение воздушных петель.

Выполнение образца вязания полотна с применением элементов: столбики без накида, с 1 и 2 накидами, пико, соединительная петля.

Выполнение образца вязание по кругу с применением тех же элементов и пышных столбиков.

Разработка материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований.

Социальный проект «Мягкие елочные игрушки для детского сада».

2.6. Экономика (4 ч)

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

Логика построения и особенности разработки бизнес-проекта (бизнес-план). Бюджет проекта.

Анализ потребительских свойств продуктов. Запросы потребителей. Оптимизация производства. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента

школьной жизни).

Лабораторно-практические и практические работы.

Построение бизнес-проекта.

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

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

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

3.2. Востребованность кадров на рынке труда (2 ч)

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

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

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.

3.3. Профессиональные пробы (4 ч)

Лабораторно-практические и практические работы.

Проведение профессиональной пробы по профессии востребованной в регионе.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование блоков, разделов и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	2	2	2	2
1.1. Потребности и технологии.	1	-	-	-
1.2. Аграрные технологии	1	-	-	-
1.3. Транспортные технологии	-	2	-	-

1.4. Промышленные технологии	-	-	1	-
1.5. Энергетические технологии	-	-	1	-
1.6. Социальные технологии	-	-	-	1
1.7. Информационные технологии	-	-	-	1
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	66	66	66	24
2.1. Технология приготовление пищи	14	14	14	-
2.1.1. Санитарно-гигиенические требования	1	1	1	-
2.1.2. Физиология питания	1	1	1	-
2.1.3. Кулинария	10	10	8	-
2.1.3.1. Блюда из овощей	4	-	-	-
2.1.3.2. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
2.1.3.3. Блюда из яиц	2	-	-	-
2.1.3.4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	4	-	-
2.1.3.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	-	2	-	-
2.1.3.6. Блюда из рыбы	-	-	2	-
2.1.3.7. Блюда из мяса	-	-	2	-
2.1.3.8. Блюда из птицы	-	-	2	-
2.1.3.9. Заправочные супы	-	-	2	-
2.1.3.10. Изделия из теста	-	4	-	-
2.1.3.11. Сладкие блюда: десерты, напитки	2	-	-	-
2.1.4. Заготовка продуктов	-	-	2	-
2.1.5. Сервировка стола	2	2	2	-
2.2. Черчение и графика	4	4	4	6
2.2.1. Основы черчения и графики.	4	-	-	-
2.2.1.1 Организация рабочего места для выполнения графических работ.	1	-	-	-
2.2.1.2.Использование условно-графических символов и обозначений.	1	-	-	-
2.2.1.3.Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.	1	-	-	-
2.2.1.4.Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки.	1	-	-	-
2.2.2. Построение и чтение чертежей.	-	4	2	4
2.2.2.1 Эскизы и чертежи. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки.	-	1	-	-
2.2.2.2Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ.	-	1	-	-
2.2.2.3Использование стандартных графических объектов	-	1	-	-
2.2.2.4Построение чертежа и технического рисунка. Масштаб.	-	1	-	-
2.2.2.5 Организация рабочего места для выполнения графических работ. Построение и чтение чертежей.	-	-	1	-
2.2.2.6Копирование и тиражирование графической	-	-	1	-

документации.				
2.2.2.7 Построение и чтение чертежа с использованием ИКТ.	-	-	-	4
	-	-	2	2
2.2.3. Построение схем орнамента.				-
2.2.3.1 Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построение орнамента.	-	-	1	-
2.2.3.2 Применение графического изображения для создания орнамента.	-	-	1	-
2.2.3.3 Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия	-	-	-	2
2.3. Технология швейного производства	32	32	32	-
2.3.1. Материаловедение	6	4	4	-
2.3.1.1 Виды материалов. Классификация текстильных волокон.	1	-	-	-
2.3.1.2 Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения и тканей из них.	1	-	-	-
2.3.1.3. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.	1	-	-	-
2.3.1.4 Основная и уточная нити в ткани. Полотняное ткацкое переплетение.	1	-	-	-
2.3.1.5 Лицевая и изнаночная стороны ткани.	1	-	-	-
2.3.1.6 Профессии оператор прядильного производства, ткач.	1	-	-	-
2.3.1.7 Текстильные волокна животного происхождения.	-	1	-	-
2.3.1.8 Способы их получения. Общие свойства текстильных материалов.	-	1	-	-
2.3.1.9 Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.	-	1	-	-
2.3.1.10 Ткацкие переплетения.	-	1	-	-
2.3.1.11 Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.	-	-	1	-
2.3.1.12 Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.	-	-	1	-
2.3.1.13 Виды нетканых материалов из химических волокон.	-	-	1	-
2.3.1.14 Профессия оператор в производстве химических волокон.	-	-	1	-
2.3.2. Машиноведение	6	4	4	-
2.3.2.1 История создания швейной машины. Виды приводов швейной машины.	1	-	-	-
2.3.2.2 Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Устройство и принцип работы.	1	-	-	-
2.3.2.3 Организация рабочего места и техника безопасности при выполнении машинных работ.	1	-	-	-
2.3.2.4 Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	1	-	-	-
2.3.2.5 Приёмы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.	1	-	-	-
2.3.2.6 Назначение и правила использования регуляторов длины стежка. Приспособления для швейной машины. Смена лапки.	1	-	-	-

2.3.2.7 Машинная игла, ее установка. Качественная строчка, регулировка машинной строчки.	-	1	-	-
2.3.2.8 Устройство челнока. Порядок действий по сборке челночного механизма.	-	1	-	-
2.3.2.9 Принцип образования 2хниточной челночной строчки.	-	1	-	-
2.3.2.10 Ширина стежка. Зигзагообразная строчка.	-	1	-	-
2.3.2.11 Регуляторы выбора строчек.	-	-	1	-
2.3.2.12 Выполнение декоративных швов.	-	-	1	-
2.3.2.13 Обработка петель.	-	-	1	-
2.3.2.14 Уход за швейной машиной.	-	-	1	-
2.3.3. Конструирование и моделирование швейных изделий	4	4	4	-
2.3.3.1 Понятия проектирование, конструирование, моделирование, их техники.	1	-	-	-
2.3.3.2 Мерки человека, снятие мерок для построения чертежа фартука.	1	-	-	-
2.3.3.3 Расчет конструкции и построение чертежа фартука. Моделирование фартука.	1	-	-	-
2.3.3.4 Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.	1	-	-	-
2.3.3.5 Требования к одежде. Понятие о поясной и плечевой одежде. Виды поясной одежды.	-	1	-	-
2.3.3.6 Определение размеров фигуры человека для изготовления юбки. Снятие мерок.	-	1	-	-
2.3.3.7 Моделирование юбки. Подготовка выкройки конической юбки к раскрою.	-	1	-	-
2.3.3.8 Использование готовой выкройки. Профессия инженер – конструктор швейного производства.	-	1	-	-
2.3.3.9 Стиль, силуэт в одежде. Понятие о плечевой одежде. Виды плечевой одежды.	-	-	1	-
2.3.3.10 Измерение фигуры человека. Моделирование формы выреза горловины.	-	-	1	-
2.3.3.11 Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.	-	-	1	-
2.3.3.12 Подготовка выкройки к раскрою. Профессия закройщик.	-	-	1	-
2.3.4. Изготовление швейных изделий	16	20	20	-
2.3.4.1 Ручные работы. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Рабочее место и техника безопасности при выполнении ручных работ.	1	-	-	-
2.3.4.2 Понятие о ручном стежке, строчке. Виды ручных стежков: прямой, обметочный, петельный.	1	-	-	-
2.3.4.3 Требования к выполнению ручных работ.	1	-	-	-
2.3.4.4 Способы переноса линий выкройки на детали кроя.	1	-	-	-
2.3.4.5 Основные операции при ручных работах.	1	-	-	-
2.3.4.6 Влажно-тепловая обработка. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.	1	-	-	-
2.3.4.7 Правила выполнения влажно-тепловых работ.	1	-	-	-
2.3.4.8 Понятия машинный шов, припуск шва.	1	-	-	-
2.3.4.9 Подготовка ткани к раскрою.	1	-	-	-

2.3.4.10 Выкраивание деталей швейного изделия.	1	-	-	-
2.3.4.11 Подготовка деталей кроя к обработке.	1	-	-	-
2.3.4.12 Обработка боковых и нижнего среза фартука.	1	-	-	-
2.3.4.13 Обработка накладных карманов и соединение их с основным изделием.	1	-	-	-
2.3.4.14 Обработка пояса и соединение его с изделием.	1	-	-	-
2.3.4.15 Отделка фартука. Окончательная ВТО фартука.	1	-	-	-
2.3.4.16 Контроль качества готового изделия. Профессии закройщик, портной.	1	-	-	-
2.3.4.17 Основные операции при ручных работах.	-	1	-	-
2.3.4.18 Основные машинные операции.	-	1	-	-
2.3.4.19 Машинные швы.	-	1	-	-
2.3.4.20 Подготовка ткани к раскрою.	-	1	-	-
2.3.4.21 Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.	-	1	-	-
2.3.4.22 Нанесение припусков на швы.	-	1	-	-
2.3.4.23 Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя.	-	1	-	-
2.3.4.24 Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке.	-	2	-	-
2.3.4.25 Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.	-	2	-	-
2.3.4.26 Последовательность изготовления юбки.	-	1	-	-
2.3.4.27 Обработка боковых швов.	-	1	-	-
2.3.4.28 Обработка застежки в шве тесьмой – «молнией».	-	1	-	-
2.3.4.29 Обработка пояса и соединение его с изделием.	-	1	-	-
2.3.4.30 Обработка низа изделия.	-	1	-	-
2.3.4.31 Отделка юбки.	-	1	-	-
2.3.4.32 Окончательная ВТО юбки.	-	1	-	-
2.3.4.33 Контроль качества готового изделия.	-	1	-	-
2.3.4.34 Профессии закройщик, портной.	-	1	-	-
2.3.4.35 Основные операции при ручных работах.	-	-	1	-
2.3.4.36 Основные машинные операции.	-	-	1	-
2.3.4.37 Машинные швы.	-	-	1	-
2.3.4.38 Подготовка ткани к раскрою.	-	-	1	-
2.3.4.39 Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, лицевой стороны ткани, величины деталей.	-	-	1	-
2.3.4.40 Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.	-	-	1	-
2.3.4.41 Обмеловка выкройки. Нанесение припусков на швы.	-	-	1	-
2.3.4.42 Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя.	-	-	1	-
2.3.4.43 Подготовка деталей кроя к обработке.	-	-	1	-
2.3.4.44 Подготовка изделия к примерке.	-	-	1	-
2.3.4.45 Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.	-	-	1	-
2.3.4.46 Последовательность изготовления ночной сорочки.	-	-	1	-
2.3.4.47 Обработка боковых, рельефных швов.	-	-	1	-
2.3.4.48 Обработка горловины.	-	-	1	-

2.3.4.49 Обработка низа рукава.	-	-	1	-
2.3.4.50 Обработка низа изделия.	-	-	1	-
2.3.4.51 Отделка изделия.	-	-	1	-
2.3.4.52 Окончательная ВТО изделия.	-	-	1	-
2.3.4.53 Контроль качества готового изделия.	-	-	1	-
2.3.4.54 Профессии закройщик, портной.	-	-	1	-
2.4. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла	12	12	12	14
2.4.1. Декоративно-прикладное искусство	1	-	-	-
2.4.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	-	-	-
2.4.3. Плетение	10	-	-	-
2.4.3.1 Краткие сведения из истории создания плетеных изделий.	1	-	-	-
2.4.3.2. Виды плетений. Плетение круглого шнура.	1	-	-	-
2.4.3.3 Материалы, инструменты и приспособления для плетения.	1	-	-	-
2.4.3.4 Рабочее место и техника безопасности при плетении.	1	-	-	-
2.4.3.5 Традиционное и современное применение плетеных шнуров.	1	-	-	-
2.4.3.6 Разработка проекта.	1	-	-	-
2.4.3.7 Изготовление материального продукта с применением элементарных или сложных рабочих инструментов.	4	-	-	-
2.4.4. Лоскутное шитье		12	-	-
2.4.4.1 Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.	-	1	-	-
2.4.4.2 Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.	-	1	-	-
2.4.4.3 Традиционные узоры в лоскутном шитье.	-	1	-	-
2.4.4.4 Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.	-	2	-	-
2.4.4.5 Инструменты и приспособления.	-	1	-	-
2.4.4.6 Лоскутное шитьё по шаблонам.	-	2	-	-
2.4.4.7 Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.	-	1	-	-
2.4.4.8 Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.	-	1	-	-
2.4.4.9 Обработка срезов лоскутного изделия.	-	1	-	-
2.4.4.10 Логика построения и особенности разработки творческого проекта.	-	1	-	-
2.4.5. Вышивка	-	-	12	-
2.4.5.1 Вышивка как вид народного изобразительного искусства и декоративно-прикладного творчества.	-	-	1	-
2.4.5.2 История вышивки.	-	-	1	-
2.4.5.3 Знакомство с разными видами вышивки.	-	-	1	-
2.4.5.4 Основы композиции и законы восприятия цвета в вышивке.	-	-	1	-
2.4.5.5 Материалы и оборудование для вышивки.	-	-	1	-
2.4.5.6 Приёмы подготовки ткани к вышивке.	-	-	1	-
2.4.5.7 Закрепление нитки в начале и в конце строчки.	-	-	1	-

2.4.5.8 Стирка, оформление, влажно-тепловая обработка готовой работы.	-	-	1	-
2.4.5.9 Вышивка «мережка». Профессия вышивальщица.	-	-	1	-
2.4.5.10 Этапы выполнения проекта.	-	-	1	-
2.4.5.11 Эскизы альтернативных моделей, банк идей.	-	-	1	-
2.4.5.12 Логика построения и особенности разработки исследовательско - творческого проекта.	-	-	1	-
2.4.6. Вязание крючком	-	-	-	14
2.4.6.1 История вязания. Вязаные изделия в современной моде.	-	-	-	1
2.4.6.2 Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков.	-	-	-	1
2.4.6.3 Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.	-	-	-	1
2.4.6.4 Организация рабочего места при вязании.	-	-	-	1
2.4.6.5 Расчёт количества петель для изделия.	-	-	-	1
2.4.6.6 Отпаривание и сборка готового изделия.	-	-	-	1
2.4.6.7 Основные виды петель при вязании крючком.	-	-	-	1
2.4.6.8 Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	-	-	-	1
2.4.6.9 Вязание полотна.	-	-	-	2
2.4.6.10 Вязание по кругу.	-	-	-	2
2.4.6.11. Составление технологической карты технологического процесса.	-	-	-	1
2.4.6.12 Аprobация путей оптимизации технологического процесса.	-	-	-	1
2.5. Технология ведения дома	4	4	4	-
2.5.1. Интерьер жилых помещений	4	4	2	-
2.5.1.1 Понятие об интерьере. Требования к интерьеру.	1	-	-	-
2.5.1.2 Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.	1	-	-	-
2.5.1.3 Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.	1	-	-	-
2.5.1.4 Современные стили в оформлении кухни. Компьютерное моделирование интерьера кухни.	1	-	-	-
2.5.1.5 Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома.	-	1	-	-
2.5.1.6 Организация зон. Зонирование комнаты подростка.	-	1	-	-
2.5.1.7 Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома.	-	1	-	-
2.5.1.8 Современные стили в интерьере.	-	1	-	-
2.5.1.9 Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения.	-	-	1	-
2.5.1.10 Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.	-	-	1	-
2.5.2. Комнатные растения в интерьере	-	-	2	-
2.5.2.1 Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере.	-	-	1	-
2.5.2.2 Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила				

ухода за комнатными растениями.	-	-	1	-
2.6. Экономика	-	-	-	4
2.6.1 Способы выявления потребностей. Составление программы изучения потребностей.	-	-	-	1
2.6.2 Логика построения и особенности разработки бизнес-проекта. Бюджет проекта.	-	-	-	1
2.6.3 Анализ потребительских свойств продуктов. Запросы потребителей. Оптимизация производства.	-	-	-	1
2.6.4 Моделирование процесса управления в социальной системе.	-	-	-	1
3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	-	-	-	8
3.1. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся. Мир профессий.	-	-	-	2
3.2. Востребованность кадров на рынке труда.	-	-	-	2
3.3. Профессиональные пробы	-	-	-	4
Итого:	68	68	68	34

Примечание: последовательность изучения блоков, разделов и тем программы может варьироваться.