


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Драгунская основная общеобразовательная школа» Ивнянского района
Белгородской области.

Рассмотрено
Зам. директора
Руководитель ММО

Протокол № 1
18.08.2020г.

Согласовано
Зам. директора
И.М. Алпева
«25» «06» 2020 г.

Утверждаю
Директор школы
Н.М. Польшина.
Приказ № 42/3
от «25» августа 2020 г.



Рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
на уровень основного общего образования.

Разработал:
учитель технологии
А.А. Мацаев.

с. Драгунка.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана для обучения в 5-8 классах Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Драгунская основная общеобразовательная школа» на основе

Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897), с изменениями и дополнениями 2014 г., 2015гг,

программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования; Москва.: ВЕНТАНА-ГРАФ, 2015г;

Основной образовательной программы ООО МБОУ «Драгунская ООШ», утвержденной приказом № 42 от 28.08.2020г

Данная программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения русского языка, которые определены стандартом.

Цели и задачи изучения технологии в основной школе:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Ценностные ориентиры

В результате обучения, учащиеся овладеют:

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- знаниями по использованию распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
- начальными знаниями по материаловедению и обработки материалов.
- знаниями и умениями технологиями обработки пищевых продуктов.
- Знаниями в сельскохозяйственной отрасли.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- значением сельского хозяйства в жизни человека.

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий для оформления интерьера.

При изучении предмета «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с другими предметами учебного плана.

Для реализации рабочей программы используются следующие учебники:

1. Учебник по предмету «Технология» - 5 класс, для учащихся общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.; Просвещение, 2019. - 255 с.
2. Учебник по предмету «Технология» - 6 класс, для учащихся общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.; Просвещение, 2020.-199с.
- 3.Учебник по предмету «Технология» - 7 класс, для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. СимоненкоВ.М. и др.]; под ред. - Н.В. Сеница М.;<<Вентана-Граф>>2017-208с,
- 4.Учебник по предмету «Технология» - 8 класс, для учащихся общеобразовательных организаций /[Н.В. Матяш, А.А. Электров, В.Д. Симоненко и др.]; -2е издание., перераб, - М.;<< Вентана-Граф>>, 2016.-208 с.

Учебный образовательный план школы 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 — 68 ч, в 8 классе — 34 ч.

Изменений в рабочую программу внесено не было.

2.Планируемые результаты освоения учебного предмета

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования 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 минимально достаточным для курса объёмом средств и форм 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, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты

- 1) Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- 2) Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- 3) Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- 4) Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- 5) Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Метапредметные результаты

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- Согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно -трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты в сфере:

а) познавательной деятельности

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах
3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

б) мотивационной

1. Оценивание своей способности и готовности к труду.
2. Осознание ответственности за качество результатов труда.
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.
4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ

в) трудовой

1. Планирование технологического процесса.
2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.
3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.

4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
 - з) физиолого-психологической
1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.
4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
 - д) эстетической
1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.
2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
 - е) коммуникативной
1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.
2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.
3. Умение разработать варианты рекламных образцов.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Основы производства

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

2. Общая технология

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

3. Техника

Теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и

характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

древесина

Теоретические сведения

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесноволокнистые материалы (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке.

Практическая деятельность

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

металлы и пластмассы

Теоретические сведения

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Практическая деятельность

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

Упражнения по управлению сверлильным станком. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

Вытачивание ступенчатых деталей (изделий) и нарезание резьбы.

Текстильные материалы и кожа

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под

углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание.

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания 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.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Вывязывание полотна.

5. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

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

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с

горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки.

Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка стола.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумуляция тепловой энергии

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций.

Изготовление модели простейшего гальванического элемента.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

7. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

8. Технологии растениеводства

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой

промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

9. Технологии животноводства¹

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих

¹ Для организации практических работ по этому разделу на его изучение может быть выделены дополнительные часы за счёт резерва времени в базисном учебном плане.

потребностей.

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

10. Социально-экономические технологии

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Практическая деятельность

Тесты, по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

11. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы . Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление

рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

6 класс

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготовительный

этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о

составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.

Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

7 класс

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.

Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

8 класс

Теоретические сведения. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как

технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Практические работы. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

9 класс

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений.

Технологии генной инженерии.

Заболевания животных и их предупреждение.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

Практические работы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта.

Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

4. Тематическое планирование

5 класс (68ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Основы производства 4 часа	4	4
2	Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа	4	4
3	Технология 4 часа	4	4
4	4. Техника 6 часа	6	6
5	Технологии получения, обработки,	18	18

	преобразования и использования материалов 18 часов		
6	Технологии обработки пищевых продуктов 8 часов	8	8
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов	6	6
8	Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов	6	6
9	Технологии растениеводства 8 часов	8	8
10			6
11	Социально-экономические технологии 4 часа	4	4
12	Итоговое занятие		

6 класс (68ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2	Производство	4	4
3	Технологии	6	6
4	Техника	6	6
5	Технологии получения, обработки, преобразование и использования материалов.	8	8
6	Технология обработки пищевых продуктов	8	8
7	Технология получения, преобразования и использования энергии	6	6
8	Технология получения, обработки и использования информации	6	6
9	Технология растениеводства	8	8
10	Технология животноводства	6	6
11	Социальные технологии	6	6
12	Итоговое занятие		

7 класс (68ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)	4	4
2	Раздел «Электротехника» (1 ч)	1	1
3	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (28ч)	28	28
4	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11 ч)	11	11
5	Раздел «Кулинария» (10 ч)	10	10
6	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14ч)	14	14

8 класс. (34ч.)

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по программе	Количество часов по факту
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)	4	4
2	Раздел «Электротехника» (12 ч)	12	12
3	Раздел «Семейная экономика» (6 ч)	6	6
4	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)	4	4
5	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)	8	8

IV. Тематическое планирование

Тематический план для 5 класса

	Разделы и темы программы	Кол-во часов	Характеристика деятельности обучающихся
1. Основы производства 4 часа			
1/1	Естественная и искусственная окружающая среда. Что такое техносфера.	1	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений.
2/2	Что такое потребительские блага?	1	. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.
3/2	Производство потребительских благ.	1	Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств
4/4	Общая характеристика производства.	1	Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа			
5/1	Проектная деятельность	1	Основные этапы проектной деятельности и характеристики. Техническая и технологическая ментация проекта, их виды и варианты мления
6/2	Что такое творчество	1	Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности
7/3	Проект реклама товара	1	. Методы творческой деятельности: Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.
8/4	Проект реклама товара	1	Сбор информации по стоимостным зателям составляющих проекта. Расчёт стоимости проекта. Подготовка презентации кта

3.Технология 4 часа			
9/1	Что такое технология. Классификация производства и технологий.	1	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда.
10/2	Сущность технологии в производстве. Виды Технологий.	1	Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.
11/3	Характеристика технологии и технологическая документация.	1	Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.
12./4	Экскурсия на предприятие.	1	Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.
4. Техника 6 часа			
13/1	Что такое техника.	1	Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.
14/2	Техника и её классификация	1	Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники
15/3	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.
16/4	Инструменты, механизмы и технические устройства	1	Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора
17\5	Практическое проектное задание	1	. Изготовление моделей передаточных механизмов
18/6	Практическое проектное задание	1	Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 1 8 часов			

19/1	Виды материалов.	1	<i>Определение</i> направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.
20/2	. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Практическая работа.	1	<i>Определение</i> направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.
21/3	Виды конструкционных материалов и их свойства.	1	<i>Моделирование</i> выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою
22/4	Чертёж, эскиз и технический рисунок . Практическая работа.	1	Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты
23/5	Текстильные материалы.	1	<i>Упражнение на швейной машине.</i> <i>Работы</i> по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
24/6	Практические задания...Сравнение свойств тканей		Упражнение на швейной машине. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
25\7	Механические свойства конструкционных материалов. Практическая работа.	1	Организация рабочего места для столярных работ. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца.

			<p>Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.</p> <p>Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.</p>
26/8	<p>Механические свойства конструкционных материалов.</p> <p>Практическая работа.</p>	1	<p>Организация рабочего места для столярных работ.</p> <p>Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца.</p> <p>Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.</p> <p>Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.</p>
27/9	<p>Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.</p> <p>Практическая работа.</p>	1	<p>для иллюстрации ручных и машинных работ.</p> <p>Проведение влажно-тепловых работ.</p> <p>Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p> <p>Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.</p> <p>Вывязывание полотна.</p>
28/10	<p>Технологии механической обработки материалов.</p>	1	<p><i>Организация рабочего места для столярных работ.</i></p> <p>Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца.</p> <p>Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.</p> <p>Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.</p>
29/11	<p>Графическое отображение формы предмета.</p>	1	<p><i>Чтение</i> графического изображения изделия.</p> <p>Разметка плоского изделия</p> <p>Конструирование и моделирование изделий из древесины.</p> <p>Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.</p> <p>Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.</p>
30/12	<p>Графическое отображение формы</p>	1	<p><i>Чтение</i> графического изображения изделия.</p>

	предмета.		Разметка плоского изделия Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.
31/13	Практическая работа. Изготовление детали прямоугольной формы из тонколистового металла.	1	<i>Проектирование</i> изделий из металлического проката и пластмасс. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Чертежи деталей
32/14	Практическая работа. Изготовление детали прямоугольной формы из тонколистового металла.	1	Практическая работа. Изготовление детали прямоугольной формы из тонколистового металла.
33/15	Практическая работа. Изготовление детали прямоугольной формы из тонколистового металла.	1	<i>Проектирование</i> изделий из металлического проката и пластмасс. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Чертежи деталей
34/16	Практическая работа. Разметка заготовки для изготовления разделочной доски.	1	<i>Изготовление изделия</i> из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей. Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.
35/17	Практическая работа. Ручное ткачество	1	для иллюстрации ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.
36/18	Практическая работа. Ручное ткачество	1	для иллюстрации ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.
1. Технологии обработки пищевых продуктов 8 часов			
37/1	Кулинария. Основы рационального питания.	1	<i>Получить представления.</i> Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии

			и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.
38/2	Витамины и их значение в питании.	1	<i>Получить представления.</i> Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.
39/3	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1	<i>Правила безопасной работы</i> при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.
40/4	Практические задания	1	<i>Виды тепловой обработки</i> продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.
41/5	Овощи в питании человека.	1	<i>Пищевая</i> (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов
42/6	Технология механической кулинарной обработки овощей Лабораторно-практическая работа	1	<i>Знакомство</i> с технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.
43/7	. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. .Практическая работа.	1	Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.
44/8	Технология тепловой обработки овощей Практическая работа	1	Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.
Технологии получения, преобразования и использования энергии 62 часов			

45/1	Работа и энергия. Виды энергии Практические задания	1	<i>Сбор дополнительной информации</i> об областях получения и применения механической, тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.
46/2	Накопление механической энергии. Практическая работа	1	<i>Ознакомление</i> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо»
Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов			
47/1	Информация и её виды	1	<i>Оценка восприятия</i> содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.
48/2	Практические работы	1	<i>Чтение и запись</i> информации различными средствами отображения информации.
49/3	Каналы восприятия информации человеком	1	<i>Составление</i> формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.
50/4	Практические работы	1	<i>Представление</i> информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.
51/5	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	<i>Освоение</i> методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.
52/6	Практические работы	1	<i>Представление, запись</i> информации и обработка информации с помощью компьютера.
Технологии растениеводства 8 часов			
53/1	Культурные растения и агротехнологии Растения как объект технологии	1	<i>Определение</i> основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур.
54/2	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1	Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

55/3	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1	<i>Проведение</i> фенологических наблюдений за комнатными растениями. Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета...
56/4	Практические работы на пришкольном участке	1	<i>Определение чистоты</i> и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур
57/5	Исследования культурных растений или опыты с ними.	1	<i>Освоение основных</i> способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов
58/6	..Лабораторно-практические работы. Агротехнологические приемы выращивания культурных растений	1	<i>Освоение основных</i> технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений)..).
59/7	Лабораторно-практические работы Полезные свойства культурных растений	1	<i>Изучение</i> с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др
60/8	Практические работы на пришкольном участке	1	<i>Освоение основных</i> технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.
Технологии животноводства 4 часов			
61/1	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	1	<i>Сбор информации</i> и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. <i>Описание технологии</i> разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.
62/2	Сельскохозяйственные животные и животноводство	1	<i>Сбор информации</i> и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

63/3	Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта. Охоты, цирка и науки	1	<p><i>Составление</i> рационов для домашних животных в семье, организация их кормления. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.</p> <p>Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам</p>
64/1	Практические задания. Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах.	1	<p>. <i>Выполнение</i> на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.</p>
Социально-экономические технологии 4 часа			
65/1	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	1	<p><i>Получить представление</i> о составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.</p>
66/2	Человек как объект технологии	1	<p><i>Выполнять</i> тесты, по оценке свойств личности. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.</p>
67/3	Потребности людей	1	<p><i>Проведение</i> анкетирования и обработка результатов. Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара.</p>
68/4	Содержание социальных технологий. Практическое задание- тест	1	<p><i>Составление</i> вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов. Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара.</p>
	ИТОГО	68	

	Разделы и темы программы	Количество часов	Характеристика деятельности обучающихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа			
1/1	Введение в творческий проект.	1	Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления
2/2	Подготовительный этап. Конструкторский этап.	1	Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности
3/2	Технологический этап. Этап изготовления изделия.	1	Методы творческой деятельности: Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.
4/4	Заключительный этап. Защита проекта.	1	Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта
2. Основы производства 4 часа			
5/1	Труд как основа производства...Предметы труда.	1	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений.
6/2	Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты.	1	. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.
7/3	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	1	. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств
8/4	Объекты сельскохозяйственных, социальных технологий как предмет труда.	1	Подготовка иллюстрированных рефератов и Коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.
3.Технология 4 часа			
9/1	Основные признаки технологии.	1	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными

			приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда.
10/2	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	1	Сравнение характеристик. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека
11/3	Техническая и технологическая документация	1	Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда.
12./4	Техническая и технологическая документация	1	Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда.
4. Техника 6 часа			
13/1	Понятие о технической системе.	1	Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.
14/2	Рабочие органы технических систем (машину).	1	Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники
15/3	Двигатели технических систем (машин).	1	Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.
16/4	Механическая трансмиссия в технических системах.	1	Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора
17\5	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	1	. Изготовление моделей передаточных механизмов
18/6	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах. Практическая работа	1	Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 18 часов			
19/1	Технология резания.	1	Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Древесина как конструкционный материал.

			<p>Пиломатериалы. Организация рабочего места для столярных работ.</p> <p>Чтение графического изображения изделия.</p> <p>Разметка плоского изделия.</p>
20/2	<p>Технология резания..</p> <p>Практическая работа</p>	1	<p>Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.</p> <p>Древесина как конструкционный материал.</p> <p>Пиломатериалы. Организация рабочего места для столярных работ.</p> <p>Чтение графического изображения изделия.</p> <p>Разметка плоского изделия.</p>
21/3	<p>Технология пластического формирования материалов</p>	1	<p>выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;</p> <p>осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;</p>
22/4	<p>Технология пластического формирования материалов</p>	1	<p>выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;</p> <p>осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;</p>
23/5	<p>Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами</p>	1	<p>выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования. Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты.</p> <p>Выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием.</p> <p>Осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;</p>
24/6	<p>Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами</p>	1	<p>Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.</p> <p>Чтение графического изображения изделия.</p> <p>Разметка плоского изделия</p> <p>Конструирование и моделирование изделий из древесины.</p> <p>Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты</p>
25\7	<p>Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.</p>	1	<p>Организация рабочего места для столярных работ.</p> <p>Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.</p> <p>Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.</p>

26/8	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	1	выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
27/9	Технология соединения деталей с помощью клея.	1	Организация рабочего места для столярных работ. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Технология соединения деталей с помощью клея..
28/10	Технология соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1	Организация рабочего места для столярных работ. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.
29/11	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом; Осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали); Выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; Описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
30/12	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.
31/13	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Практическая работа.		Для иллюстрации ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.
32/14	Технологии влажно-тепловых		Для иллюстрации ручных и машинных работ.

	операций при изготовлении изделий из ткани. Практическая работа.		Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.
33/15	Технологии наклеивания покрытий.	1	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.
34/16	Технологии окрашивания и лакирования	1	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.
35/17	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	1	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.
36/18	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Практическая работа	1	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.
3. Технологии обработки пищевых продуктов 8 часов			
37/1	Осинового рационального (здорового) питания.	1	<i>Получить представления.</i> Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.
38/2	Технология производства	1	<i>Получить представления.</i> Питание как

	молока и приготовления продуктов и блюд из него		физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.
39/3	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	1	<i>Правила безопасной работы</i> при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.
40/4	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	1	<i>Виды тепловой обработки</i> продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки круп. Технология приготовления блюд из круп. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.
41/5	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.	1	Технология приготовления блюд из круп и бобовых.
42/6	Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.	1	<i>Знакомство</i> с технологией приготовления блюд из круп. Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки круп. Технология приготовления блюд из круп. Условия варки круп для маскарон, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.
43/7	Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.	1	Знакомство с технологией приготовления блюд из круп. Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки круп. Технология приготовления блюд из круп. Условия варки круп для маскарон, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.
44/8	Практическая работа	1	Знакомство с технологией приготовления блюд из круп. Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки круп. Технология приготовления блюд из круп. Условия варки круп для маскарон, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.
Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов			

45/1	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	1	<i>Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической, тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.</i>
46/2	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии.	1	<i>Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла.</i>
Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов			
47/1	Восприятие информации.	1	<i>Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.</i>
48/2	Кодирование информации при передаче сведений.	1	<i>Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.</i>
49/3	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	<i>Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Символы как средство кодирования информации.</i>
50/4	Сигналы и знаки при кодировании информации. Практическая работа	1	<i>Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации. Символы как средство кодирования информации.</i>
51/5	Символы как средство кодирования информации.	1	<i>Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Символы как средство кодирования информации.</i>
52/6	Сигналы и знаки при кодировании информации. Практическая работа	1	<i>Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.</i>
Технологии растениеводства 8 часов			
53/1	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1	<i>Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур.</i>
54/2	Дикорастущие растения, используемые человеком. Практическая работа	1	Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья

			дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).
55/3	Заготовка сырья дикорастущих растений.	1	<i>Проведение</i> фенологических наблюдений за комнатными растениями. Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета...
56/4	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	<i>Определение чистоты</i> и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур
57/5	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Практическая работа.	1	<i>Освоение основных</i> способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов
58/6	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	1	<i>Освоение основных</i> технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений)..).
59/7	Условия и методы сохранения природной среды.	1	<i>Изучение</i> с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др
60/8	Условия и методы сохранения природной среды. Практическая работа	1	<i>Освоение основных</i> технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.
Технологии животноводства 4 часов			
61/1	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы.	1	<i>Сбор информации</i> и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. <i>Описание технологии</i> разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.
62/2	Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Практическая работа.	1	<i>Сбор информации</i> и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

63/3	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	1	<p><i>Составление</i> рационов для домашних животных в семье, организация их кормления. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.</p> <p>Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам</p>
64/1	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. Практическая работа.	1	<p>. <i>Выполнение</i> на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.</p>
Социально-экономические технологии 4 часа			
65/1	Виды социальных технологий..	1	<p><i>Получить представление</i> о составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.</p>
66/2	Технологии коммуникации.	1	<p><i>Выполнять</i> тесты, по оценке свойств личности. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.</p>
67/3	Структура процесса коммуникации	1	<p><i>Проведение</i> анкетирования и обработка результатов. Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара.</p>
68/4	Структура процесса коммуникации. Практическая работа	1	<p><i>Составление</i> вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов. Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара.</p>

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го време ни	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)		
1-2	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
3-4	Тема «Гигиена жилища»	2	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
2	Раздел «Электротехника» (1 ч)		
5	Тема «Бытовые электроприборы»	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
3	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (28ч)		
6-17	Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»	12	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го време ни	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			или шурупами в нагель
18-22	Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»	5	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком
23-27	Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»	5	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали. Вытачивать стержень для нарезания резьбы
28-33	Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»	6	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла
4	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11 ч)		
34	Тема «Свойства текстильных материалов»	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
35	Тема «Конструирование швейных изделий»	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки.

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го време ни	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
36	Тема «Моделирование одежды»	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках
37	Тема «Швейная машина»	1	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине
38-41	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	4	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.
42-44	Тема «Художественные ремёсла»	3	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными,

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го време ни	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			<p>крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
Раздел «Кулинария» (10 ч)			
45-47	Тема «Блюда из молока и молочных продуктов»	3	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
48-50	Тема «Мучные изделия»	3	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.</p>

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го време ни	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки
51-52	Тема «Сладкие блюда»	2	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
53-54	Тема «Сервировка сладкого стола»	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера</p>
6	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14ч)		
55-68	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (14 ч)		<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p>

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го време ни	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

8 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го времен и	Характеристики основных видов деятельности учащихся
I	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)		
1-2	Тема «Экология жилища»	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
3-4	Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации»	. 2	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
II	Раздел «Электротехника» (12 ч)		
5-10	Тема «Бытовые электроприборы»	6	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*
11-14	Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»	4	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
15-16	Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*
III	Раздел «Семейная экономика» (6 ч)		
17-22	Тема «Бюджет семьи»	6	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать

№ урока	Наименование разделов и тем	Часы учебно го времен и	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*
IV	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)		
23-24	Тема «Сферы производства и разделение труда»	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение
25-26	Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
V	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)		
27-34	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	8	Обосновывать тему творческого проекта.* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.* Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*