Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с. Онор
муниципального образования городской округ «Смирныховский»
Сахалинской области

Рассмотрена
на методическом
объединении учителей
физической культуры и
технологии.
Протокол № 1
от 20.08.2020г.
Руководитель МО
_____ О.А.Кебкал

Согласована
Замдиректора по УВР
_____ /С.В.Коцейко/
«21» августа 2020г.

Утверждена
Директор
_____ /Т.Н.Сковородко
Приказ № 176
от «21» августа 2020г.

Рабочая учебная программа
по предмету «Технология»
5-9 класс

Составитель:
М.Д.Богданова

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология», 5-9 классы

Планируемые образовательные результаты освоения предмета

Личностные:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из

них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование ценностного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда-ния объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проект- но-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Содержание учебного курса, 5 класс (68ч)

Современные технологии и перспективы их развития (6ч)

Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете.

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Практическая работа. Изучение потребностей человека.

Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическая работа. Ознакомление с технологиями.

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

Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

Творческий проект (2ч)

Этапы выполнения творческого проекта Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации.

Конструирование и моделирование (6ч)

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов..

Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов.

Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (26ч)

Текстильное материаловедение. Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые(основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладко-крашеная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Технологические операции изготовления швейных изделий. Раскрой швейного изделия. Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов.

Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей-сметывание; постоянное соединение деталей-стачивание. Ручная закрепка.

Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

Швейные ручные работы. Обметывание, заметывание. Основные операции при ручных работ: предохранение срезов от осыпания- обметывание, временное закрепление подогнутого края - замётывание(с открытым и закрытым срезами).

Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.

Операции влажно-тепловой обработки. Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно- тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.

Технологии лоскутного шитья. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; лоскутного изделия; технологии соединения деталей выкраивание деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).

Технологии аппликации. Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

Технологии стёжки. Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).

Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12ч)

Санитария, гигиена и физиология питания. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами,

горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром и кипятком.

Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

Физиология питания. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, веществ и воды в обмене веществ, их содержание минеральных в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практическая работа. Определение качества питьевой воды.

Технологии приготовления блюд. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерён кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практическая работа. Приготовление бутербродов.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

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

Практическая работа. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

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

Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства (8ч)

Растениеводство. Выращивание культурных растений. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды,

необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

Практическая работа. Проведение подкормки растений.

Вегетативное размножение растений**.** Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками.

Выращивание комнатных растений. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Животноводство. Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия).

Исследовательская и созидательная деятельность. (8ч)

Разработка и реализация творческого проекта.

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчет стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

6 класс (68ч)

«Технологии домашнего хозяйства» (4ч)

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Растения и уход за ними

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

«Кулинария» (14ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с

цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: при соединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (8ч)

Вязание крючком

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

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности. (20ч)

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7 класс (68ч)

Раздел. Интерьер жилого дома (6 ч)

Основные теоретические сведения: Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом»: Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации. Подготовка к защите и защита проекта.

Раздел. Кулинария (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения: Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практическая работа Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста

Основные теоретические сведения: Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы: Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 ч)

Основные теоретические сведения: Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа: Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Основные теоретические сведения: Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа: Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

Основные теоретические сведения: Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа: Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения: Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды

Основные теоретические сведения: Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам). Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки). Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения: Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа: Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ

Основные теоретические сведения: Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швей- ной машине.

Практическая работа: Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд»

Основные теоретические сведения: Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки. Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта. Практические работы: Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектно- го изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно- тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия. Защита проекта.

Раздел. Художественные ремёсла (20 ч)

Ручная роспись тканей

Основные теоретические сведения: Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик». Практические работы: Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика. Ручные стежки и швы на их основе.

Вышивка

Основные теоретические сведения: Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные). Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер). Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы). Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Практические работы: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками»

Основные теоретические сведения. Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы: Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

8 класс (68ч)

Охрана труда (2ч)

Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете.

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Семейная экономика (12ч)

Способы выявления потребностей семьи.

Потребность, виды потребностей. Классификация рациональных вещевых потребностей. Технология семейных покупок. Потребительский портрет товара. Правила покупки товара.

Бюджет семьи.

Семейный бюджет и его значение. Составляющие семейного бюджета. Виды бюджета (сбалансированный, дефицитный, избыточный).

Доходы и расходы.

Доход. Постоянные и переменные расходы семьи. Коммунальные платежи. Планирование расходов семьи.

Способы сбережения денежных средств семьи.

Накопления и сбережения. Недвижимость.

Технология совершения покупок.

Информация о товарах. Способы определения качества товара. Сертификация. Маркировка. Этикетка. Вкладыш. Штрихкод. Защита прав потребителя.

Технология ведения бизнеса.

Предпринимательство. Формы предпринимательской деятельности. Регистрация предприятия. Бизнес-план.

Технологии домашнего хозяйства (6ч)

Инженерные коммуникации в доме.

Инженерные коммуникации. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации, информационных коммуникаций, системы безопасности в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Водоснабжение в доме.

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Канализация в доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Электротехника (10ч).

Электрический ток и его использование.

Источники питания. Электролит. Проводники. Диэлектрики. Электрическая цепь. Потребители электрического тока в доме.

Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Принципиальная, монтажная схемы. Установочная арматура. Параметры

потребителей и источников энергии. Устройство защиты электрических цепей. Плавкий предохранитель.

Электроизмерительные приборы. Электрические провода.

Амперметр. Вольтметр. Электросчетчик. Тариф на электроэнергию Правила безопасности при электротехнических работах. Электрические провода. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Электромонтажные и сборочные технологии.

Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Разработка плаката по электробезопасности.

Электроосветительные приборы.

Типы ламп. Лампа накаливания. Галогенная лампа. Люминесцентное и неоновое освещение. Светодиодные источники света.

Бытовые электронагревательные приборы.

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Цифровые приборы.

Современная радиоэлектроника. Аналого-цифровой преобразователь. Дискетная информация. Цифро-аналоговый преобразователь. Универсальный носитель информации. Цифровые приборы. Цифровое радиовещание. Правила безопасного пользования цифровыми приборами.

Современное производство и профессиональное самоопределение (16ч)

Пути освоения профессии.

Самоопределения личности. Система профессиональной подготовки кадров. Ситуация выбора профессии. Алгоритм выбора профессии.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Классификация профессий.

Отрасли экономики. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Профессиограмма и психограмма.

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.

Самосознание. Самооценка. Профессиональные интересы, склонности и способности. Определение уровня своей самооценки. Определение уровня своих склонностей.

Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.

Темперамент. Типы темперамента. Взаимоотношения личности с окружающим миром и собой.

Психологические процессы, важные для профессионального самоопределения.

Психологические процессы. Ощущение и восприятие. Представление. Воображение. Память. Внимание. Мышление.

Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.

Мотивы выбора профессии и их характеристика. Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность. Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба.

Технологии творческой и опытнической деятельности (ТТОД) (22ч)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Выбор темы творческого проекта.

Темы практических работ: творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», творческий проект по разделу «Кулинария», творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов», творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Подготовительный этап проектирования.

Создание образов будущего изделия. Анализ идей. Дизайн – анализ (выбор лучшей идеи). Клаузура. Оформление творческого проекта.

Технологический этап проектирования.

Подбор материалов, инструментов, оборудования. Подготовка к работе. Организация рабочего места. Безопасность труда. Разработка технической документации – технологической карты. Оформление творческого проекта.

Экономическая, эргономическая и экологическая оценка будущего изделия.

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Экономико – экологическое обоснование и экономические расчеты будущего изделия. Оформление творческого проекта.

Технологический этап выполнения проекта.

Изготовление объекта проектирования. Декорирование. Оформление изделия. Испытания проектных изделий.

Изготовление объекта проектирования.

Практическая работа над проектом.

Технология выполнения проекта.

Технологический этап работы над проектом. Работа над проектом.

Технологический этап работы над проектом. Оформление проекта.

Рекламный проспект.

Маркетинговые исследования. Экологическая и экономическая оценка готового изделия. Заключение. Информационные источники. Приложения.

Подготовка к защите творческого проекта.

Приемы защиты творческих проектов. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Защита творческого проекта. Демонстрация проекта.

9 класс (34ч)

Социальные технологии(6ч)

Специфика социальных технологий. Сферы Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные техно логии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Поиск информации о социальных технологиях, применяемых в XXI в., и профессиях, связанных с реализацией социальных технологий.

Социальная работа, её цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Принципы социальной работы. Услуги сферы обслуживания, социальной сферы. Социальная помощь

Социальные сети как технология. Технологии работы с общественным мнением. Источники формирования и формы выражения общественного мнения. Социальные сети как техно-логия. Содержание социальной сети. Элементы негативного влияния социальной сети на человека. Оценка уровня общительности.

Технологии в сфере средств массовой информации. Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Классы средств массовой информации. Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнение и поведение людей. Информационная война. Обсуждение результатов самостоятельной внеурочной работы «Социальная помощь».

Медицинские технологии (4ч)

Актуальные и перспективные медицинские технологии. Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедцина. Малоинвазивные операции. Роботизированная хирургия. Экстракорпоральная мембранная оксигенация. Профессии в медицине. Знакомство с информатизацией о здравоохранении региона. Исследование потребностей в медицинских кадрах в районе проживания.

Понятие о генетике и генной инженерии. Формы генной терапии. Цель прикладной генетической инженерии. Генная терапия человека. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина. Изучение комплекса упражнений при работе за компьютером. Поиск информации в Интернете о значении понятий «диспансеризация» и «вакцинация», целях и периодичности их проведения.

Технологии в области электроники (6ч)

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Нанообъекты. Наноматериалы, область их применения. Поиск информации в Интернете о наноматериалах, которые можно получить с помощью нанотехнологий.

Электроника, её возникновение и развитие. Области применения электроники. Цифровая электроника, микроэлектроника.

Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Нанофотоника, направления её развития. Перспективы создания квантовых компьютеров. Поиск информации в Интернете об областях деятельности человека, в которых применяется фотоника и нанофотоника.

Закономерности технологического развития цивилизации (6 ч) Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий. Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Инновационные предприятия. Управление современным производством. Трансфер технологий, формы трансфера. Самостоятельная работа.

Поиск информации в Интернете о циклах технологического и экономического развития России, закономерностях такого развития.

Современные технологии обработки материалов(электроэрозионная, ультразвуковая, лазерная, плазменная), их достоинства, область применения. Поиск информации в Интернете о современных технологиях обработки материалов: ультразвуковая резка и ультразвуковая сварка; лазерное легирование, лазерная сварка, лазерная гравировка; плазменная наплавка и сварка, плазменное бурение горных пород.

Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование. Метрология. Метрологическое обеспечение, его технические основы. Техническое регулирование, его направления. Технический регламент. Принципы стандартизации. Сертификация продукции. Знакомство с контрольно-измерительными инструментами и приборами. Поиск информации в Интернете о мерах длины, применявшихся в Древнем мире, на Руси, в Западной Европе

Профессиональное самоопределение (6 ч)

Современный рынок труда. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие «рынок труда». Понятия «работодатель», «заработная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда. Изучение групп предприятий региона проживания.

Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии. Поиск информации в Интернете о новых перспективных профессиях.

Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека. Выявление склонности к группе профессий. Выявление коммуникативных и организаторских склонностей.

Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)

Выбор темы специализированного творческого проекта (технологического, дизайнерского, предпринимательского, инженерного, исследовательского, социального и др.). Реализация этапов выполнения специализированного проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт затрат на выполнение и реализацию проекта. Защита (презентация) проекта.

Тематическое планирование, 5 класс, 68ч.

№	Содержание разделов и тем по предмету	Кол-во часов
Современные технологии и перспективы их развития (6ч)		
1	Потребности человека	1
2	Развитие потребностей и развитие человека	1
3	Понятие технологии	1
4	Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства	1
5	Технологический процесс	1
6	Разработка технологических карт простых технологических процессов	1
Творческий проект (2ч)		
7	Этапы выполнения творческого проекта	1
8	Реклама	1
Конструирование и моделирование (6ч)		
9	Понятие о машине и механизме	1
10	Ознакомлениями с машинами, механизмами, соединениями, деталями	1
11	Конструирование машин и механизмов	1
12	Ознакомлениями с машинами (передачами)	1
13	Конструирование швейных изделий	1
14	Изготовление выкроек для образцов швов	1
Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (26ч)		
15	Текстильное материаловедение	1
16	Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани	1
17	Раскрой швейного изделия	1
18	Выкраивание деталей для образца швов	1
19	Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание	1
20	Изготовление образца ручных работ: смётывание, стачивание	1
21	Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание	1
22	Изготовление образца ручных работ: обметывание, заметывание	1
23	Операции влажно-тепловой обработки	1
24	Проведение влажно-тепловых работ	1
25	Технологии лоскутного шитья. Традиционные узоры в лоскутном шитье	1
26	Материалы для лоскутного шитья. Инструменты и приспособления.	1
27	Технология лоскутного шитья по шаблонам	1
28	Изготовление образца лоскутного шитья	1
29	Технологии аппликации	1
30	Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием в ручную петельными стежками	1

31	Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием в ручную прямыми потайными стежками	1
32	Изготовление образца лоскутного узора (аппликации)	1
33	Технологии стёжки. Понятие о стёжке (выстёгивании)	1
34	Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками	1
35	Выполнение стёжки	
36	Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)	1
37	Виды обработки срезов лоскутного шитья	1
38	Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой	1
39	Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)	1
40	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	1
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12ч)		
41	Санитария, гигиена на кухне	1
42	Физиология питания	1
43	Бытовые электроприборы. Бутерброды и горячие напитки	1
44	Приготовление бутербродов	1
45	Блюда из круп, бобовых	1
46	Приготовления блюда из крупы	1
47	Блюда из макаронных изделий	1
48	Приготовления блюда макаронных изделий	1
49	Блюда из яиц	1
50	Приготовление блюда из яиц	1
51	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку	1
52	Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользование столовыми приборами	1
Технологии растениеводства и животноводства		
53	Растениеводство. Выращивание культурных растений	1
54	Проведение подкормки растений	1
55	Вегетативное размножение растений	1
56	Размножение комнатных растений черенками	1
57	Выращивание комнатных растений	1
58	Перевалка (пересадка) комнатных растений	1
59	Животноводство	1
60	Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции	1
Исследовательская и созидательная деятельность		
61	Выбор темы. Нахождение информации	1
62	Выполнение эскизов	1
63	Составление технологической карты	1
64	Реализация этапов проекта	1
65	Работа над проектом	1
66	Расчет стоимости проекта	1
67	Разработка рекламы проекта	1
68	Презентация проекта	1

6 класс, 68 ч.

№	Содержание разделов и тем по предмету	Кол-во часов
Технологии домашнего хозяйства (4ч)		
1	Интерьер жилого дома	1
2	Практическая работа №1 «Изготовление макета оформления окна».	1
3	Комнатные растения в интерьере	1
4	Практическая работа №2 Перевалка (пересадка) комнатных растений.	1
Кулинария (14ч)		
5	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Признаки доброкачественности рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.	1
6	Практическая работа №3. «Разделка рыбы».	1
7	Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
8	Практическая работа №4. «Приготовление блюд из морепродуктов».	1
9	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.	1
10	Практическая работа №5. «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов».	1
11	Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса.	1
12	Практическая работа №6. «Приготовление блюда из мяса».	1
13	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Технология приготовления блюд из птицы.	1
14	Практическая работа №7. «Приготовление блюда из птицы».	1
15	Заправочные супы. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	1
16	Практическая работа №8. «Приготовление заправочного супа».	1
17	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1
18	Практическая работа № 9. «Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд».	1
Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)		
19	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта.	1
20	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1
21	Испытания проектных изделий.	1
22	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	1
Создание изделий из текстильных материалов (22ч)		
23	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических	1

	тканей	
24	Практическая работа № 10 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».	1
25	Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	1
26	Практическая работа № 11 «Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	1
27	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
28	Практическая работа № 12 «Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	1
29	Моделирование швейных изделий.	1
30	Практическая работа № 13 «Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».	1
31	Швейная машина	1
32	Практическая работа № 14 «Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине».	1
33	Технология изготовления швейных изделий. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.	1
34	Практическая работа № 15 «Раскрой швейного изделия»	1
35	Классификация машинных швов: соединительные. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.	1
36	Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей изделия».	1
37	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	1
38	Практическая работа № 17 «Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия».	1
39	Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.	1
40	Практическая работа № 18 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».	1
41	Обработка горловины и застёжки изделия.	1
42	Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застёжки изделия».	1
43	Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.	1
44	Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия».	1
Технологии творческой и опытнической деятельности (8ч)		
45	Практическая работа № 21 «Раскрой швейного проектного изделия».	1
46	Практическая работа № 22 «Обработка мелких деталей проектного изделия».	1
47	Практическая работа № 23 «Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки изделия».	1
48	Практическая работа № 24 «Обработка среднего шва спинки,	1

	плечевых и нижних срезов рукавов».	
49	Практическая работа № 25 «Обработка горловины и застёжки изделия».	1
50	Практическая работа № 26 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия».	1
51	Практическая работа № 27 «Обработка нижнего среза изделия».	1
52	Практическая работа № 28 «Окончательная обработка изделия». Защита проектного изделия.	1
Художественные ремёсла (8ч)		
53	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора инструментов. Основные виды петель при вязании крючком.	1
54	Практическая работа № 21 «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами».	1
55	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	1
56	Практическая работа № 22 «Выполнение плотного вязания по кругу».	1
57	Вязание спицами. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями	1
58	Практическая работа № 23 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».	1
59	Вязание цветных узоров.	1
60	Практическая работа № 24 ««Выполнение образцов вязок цветными узорами».	1
Технологии творческой и опытнической деятельности (8 ч)		
61	Выбор темы творческого проекта. Поиск информации. Исследование объекта проектирования.	1
62	Развитие идей. Планирование. Расчет экономической части проекта.	1
63	Организация и технология изготовления проектного изделия.	1
64	Выполнение технологических операций.	1
65	Работа над проектным изделием. работа.	1
66	Подготовка документации к защите.	1
67	Итоговая тестовая работа. Анализ итоговой работы.	1
68	Защита творческого проекта	1

7 класс, 68 ч.

№	Содержание разделов и тем по предмету	Кол-во часов
Интерьер жилого дома (6ч)		
1	Освещение жилого помещения.	1
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
3	Гигиена жилища.	1
4	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата.	1
5	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта.	1
6	Творческий проект «Умный дом». Защита проекта.	1
Кулинария (14ч)		
7	Блюда из молока.	1
8	Блюда из кисломолочных продуктов.	1
9	Изделия из жидкого теста.	1
10	Приготовление блюд из жидкого теста.	1
11	Изделия из пресного слоеного теста.	1
12	Приготовление изделий из слоеного теста.	1
13	Изделия из песочного теста.	1
14	Приготовление изделий из песочного теста.	1
15	Сладости, десерты и напитки.	1
16	Приготовление сладких блюд и напитков.	1
17	Сервировка сладкого стола.	1
18	Праздничный этикет.	1
19	Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Выполнение проекта.	1
20	Творческий проект « Праздничный сладкий стол». Защита проекта	1
Создание изделий из текстильных материалов (28ч)		
21	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1
22	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1
23	Творческий проект « Праздничный наряд». Обоснование проекта.	1
24	Конструирование поясной одежды.	1
25	Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия.	1
26	Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.	1
27	Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам.	1
28	Моделирование поясной одежды.	1
29	Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.	1
30	Швейные ручные работы. Правила безопасной работы.	1
31	Изготовление образцов ручных швов.	1
32	Технология машинных работ. Правила безопасной работы.	1
33	Изготовление образцов машинных швов.	1
34	Раскрой поясного швейного изделия.	1
35	Раскрой поясного швейного изделия.	1
36	Дублирование детали пояса юбки.	1
37	Примерка поясного изделия, выявление дефектов.	1
38	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией.	1
39	Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией.	1

40	Обработка складок, вытачек.	1
41	Обработка складок, вытачек.	1
42	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.	1
43	Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	1
44	Обработка нижнего среза юбки.	1
45	Обработка разреза в шве.	1
46	Влажно-тепловая обработка готового изделия.	1
47	Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.	1
48	Защита проекта «Праздничный наряд».	1
Художественные ремёсла (20ч)		
49	Ручная роспись тканей.	1
50	Технология росписи ткани в технике холодного батика.	1
51	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
52	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
53	Ручные стежки и швы на их основе.	1
54	Выполнение ручных стежков и швов.	1
55	Виды счетных швов.	1
56	Вышивание швом «крест».	1
57	Виды глади.	1
58	Выполнение образцов вышивки гладью.	1
59	Швы «французский узелок» и «рококо».	1
60	Вышивание лентами.	1
61	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта.	1
62	Разработка технологической карты.	1
63	Выполнение проекта «Подарок своими руками».	1
64	Практическая работа над проектом.	1
65	Выполнение проекта.	1
66	Окончательная обработка изделия проекта. Итоговая тестовая работа.	1
67	Подготовка проекта к защите.	1
68	Защита проекта «Подарок своими руками».	1

8 класс, 68 часов

№	Содержание разделов и тем по предмету	Кол-во часов
Охрана труда (2ч)		
1	Введение в предмет «Технология».	1
2	Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	1
Семейная экономика (12ч)		
3	Способы выявления потребностей семьи	1
4	Лабораторно-практическая работа «Исследование потребительских свойств товара»	1
5	Бюджет семьи	1
6	Лабораторно-практическая работа « Исследование составляющих бюджета своей семьи»	1

7	Доходы и расходы	1
8	Лабораторно-практическая работа « Оценка затрат на питание семьи»	1
9	Способы сбережения денежных средств семьи	1
10	Накопление и сбережение	1
11	Технология совершения покупок	1
12	Лабораторно-практическая работа «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода»	1
13	Технология ведения бизнеса	1
14	Лабораторно-практическая работа «Исследование возможностей для бизнеса»	1
Технологии домашнего хозяйства(6ч)		
15	Экология жилища	1
16	Инженерные коммуникации в доме	
17	Водоснабжение в доме	1
18	Лабораторно-практическая работа «Изучение конструкции элементов водоснабжения»	
19	Канализация в доме	1
20	Лабораторно-практическая работа «Изучение конструкции элементов канализации»	
Электротехника (10ч)		
21	Электрический ток и его использование.	1
22	Электрические цепи.	1
23	Потребители и источники электроэнергии	1
24	Электроизмерительные приборы.	1
25	Электрические провода	1
26	Электромонтажные технологии	1
27	Сборочные технологии	1
28	Электроосветительные приборы	1
29	Бытовые электронагревательные приборы	1
30	Цифровые приборы	1
Современное производство и профессиональное самоопределение (16ч)		
31	Пути освоения профессии	1
32	Алгоритм выбора профессии	
33	Классификация профессий	1
34	Профессиограмма и психограмма профессии	
35	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1
36	Лабораторно-практическая работа «Определение уровня своей самооценки»	1
37	Лабораторно-практическая работа «Определение своих склонностей»	1
37	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1
39	Психологические процессы, важные для профессионального самоопределения	1
40	Представление и воображение	1
41	Память. Внимание.	1

42	Мышление.	1
43	Мотивы выбора профессии.	1
44	Профессиональная пригодность.	1
45	Профессиональная проба	1
46	Лабораторно-практическая работа «Анализ мотивов своего профессионального выбора»	1
Технологии творческой и опытнической деятельности (22ч)		
47	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1
48	Подготовительный этап проектирования	1
49	Технологический этап проектирования	1
50	Экономическая оценка будущего изделия.	1
51	Эргономическая и экологическая оценка будущего изделия.	1
52	Технологический этап выполнения проекта	1
53	Рекламный проспект	1
54	Подготовительный этап проектирования. Выбор темы.	1
55	Сбор информации. Выбор идеи	1
56	Подбор материала, инструментов. Техника безопасности и охрана труда	1
57	Технологический этап проектирования. Создание технологической карты	1
58	Экономическая оценка будущего изделия.	1
59	Эргономическая и экологическая оценка будущего изделия.	1
60	Технологический этап выполнения проекта	1
61	Изготовление объекта проектирования	1
62	Работа над проектом	1
63	Изготовление объекта проектирования	1
64	Окончательная работа изделия	1
65	Оформление документации проекта	1
66	Рекламный проспект. Итоговый тест	1
67	Работа над презентацией для защиты проектного изделия	1
68	Защита проекта.	1

9 класс, 34ч

№	Содержание разделов и тем по предмету	Кол-во часов
	Социальные технологии (6ч)	
1	Специфика социальных технологий	1
2	Социальная работа. Сфера услуг	1
3	Технологии работы с общественным мнением	1
4	Социальные сети как технология	1
5	Технологии в сфере средств массовой информации	1
6	Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнение и поведение людей	1
	Медицинские технологии (4ч)	
7	Актуальные и перспективные медицинские технологии	1
8	Профессии в медицине	1

9	Генетика и генная инженерия	1
10	Персонализированная медицина	1
	Технологии в области электроники (6ч)	
11	Нанотехнологии	1
12	Наноматериалы	1
13	Электронника	1
14	Цифровая электронника, микроэлектронника	1
15	Фотоника	1
16	Нанофотоника, направления ее развития	1
	Закономерности технологического развития цивилизации (6ч)	
17	Управление в современном производстве	1
18	Инновационные предприятия	1
19	Трансфер технологий	1
20	Современные технологии обработки материалов	1
21	Роль метрологии в современном производстве	1
22	Техническое регулирование	1
	Профессиональное самоопределение (6ч)	
23	Современный рынок труда	1
24	Понятия «работодатель», «заработная плата»	1
25	Классификация профессий	1
26	Профессиональные стандарты	1
27	Профессиональные интересы, склонности и способности	1
28	Образовательная траектория человека.	1
	Исследовательская и созидательная деятельность (6ч)	
29	Специализированный творческий проект. Выбор темы. Итоговый тест.	1
30	Составление технологической карты	1
31	Реализация этапов выполнения проекта	1
32	Выполнение требований к готовому проекту	1
33	Расчет затрат на выполнение и реализацию проекта	1
34	Защита проекта.	1