

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сюкеевская средняя общеобразовательная школа»
Камско-Устьинского муниципального района Республики Татарстан

“Рассмотрено”

Руководитель МО:

 Гончаров В.Е.

Протокол №1 «31» августа 2020 г.

“Согласовано”

Зам. директора УР

 Маслова Г.М.

«31»августа 2020 г.

“Утверждаю”

Директор школы:

 Калеева Е.И.

Введена в действие приказом
№51 от «31» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
5-9 КЛАСС**

Составила: Гончарова Л.Ю. учитель технологии
первой квалификационной категории

Принята

На заседании педагогического
совета протокол №2
от «31» августа 2020 г.

2020 – 2021 учебный год

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

- Федерального государственного стандарта общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897, зарегистрированный Минюстом России 01 февраля 2011 года, регистрационный номер 19644), с изменениями..
- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Сюкеевская СОШ» на 2015-2021 уч.г.
- Учебного плана МБОУ «Сюкеевская СОШ» на 2020-2021 уч.г.
- Годового календарного плана МБОУ «Сюкеевская СОШ» на 2020-2021 уч.г.
- Положения о рабочей программе по учебному предмету (курсу) в соответствии с требованиями ФГОС МБОУ «Сюкеевская СОШ» (приказ №64 от 15.08.2016г.)
- Авторской программой «Технология » 5-8 классы, авт. И.А. Сасова, М.: Вентана Граф, 2015г.,

Рабочая программа реализуется по учебникам:

Учебник Технология 5 класс, авторы: И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич;

под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2015 г.

Учебник Технология. Технологии ведения дома. 6 класс, авторы: И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич;

под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2016 г.

Учебник Технология. Индустриальные технологии. 6 класс, авторы: И.А. Сасова, М.И. Гуревич; М.Б. Павлова;

под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2015 г.

Учебник Технология. Технологии ведения дома. 7 класс, авторы: И.А. Сасова, М.Б. Павлова, А.Ю. Шарутина;

под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2017 г.

Учебник Технология. Индустриальные технологии. 7 класс, авторы: И.А. Сасова, М.И. Гуревич; М.Б. Павлова;

под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2017 г.

Павлова; Учебник Технология 8 класс; авторы: И.А. Сасова, А.В. Леонтьев, В.С. Капустин; под редакцией И.А. Сасовой. Издательство Вентана-Граф; 2019 г.

Учебник Технология 9 класс; авторы :И.А. Сасова, А.В. Леонтьев, В.С. Капустин; под редакцией И.А. Сасовой. Издательство Вентана-Граф; 2019 г.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- 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.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в

другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на изучение, создание и преобразование материальных, информационных и социальных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт познавательной и практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальной, так и в групповой форме.

Место предмета в Учебном плане

В соответствии с Базисным учебным планом в 5 -9 классах на учебный предмет «Технология» отводится 314 часов в 5-8 классах (из расчета 2 час в неделю). Количество часов в год – 70 ч. В 9 классе (из расчета 1 час в неделю). Количество часов в год – 34.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

II. Планируемые результаты Формирование универсальных учебных действий

Личностные универсальные учебные действия

В рамках **когнитивного компонента** будут сформированы:

- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках **ценностного и эмоционального компонентов** будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;

- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

В рамках **деятельностного (поведенческого) компонента** будут сформированы:

- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;

Выпускник получит возможность для формирования:

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;*

Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

Выпускник получит возможность научиться:

- *самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;*
- *построению жизненных планов во временной перспективе;*
- *при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;*
- *выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;*
- *основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;*
- *осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;*
- *адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;*
- *адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;*
- *основам саморегуляции эмоциональных состояний;*
- *прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.*

Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;

Выпускник получит возможность научиться:

- учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве;
- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*
- *понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;*
- *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*
- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- *осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;*
- *в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;*
- *следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*
- *устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*

Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

Выпускник получит возможность научиться:

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Формирование ИКТ – компетентности обучающихся

Выпускник научится:

- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
- соблюдать требования техники безопасности, гигиены при работе с устройствами ИКТ

Выпускник получит возможность научиться:

- использовать возможности ИКТ в творческой деятельности;

Основы учебно – исследовательской и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;
- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;
- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;
- использовать догадку, озарение, интуицию;

Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации

Выпускник научится:

- сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте информацию разного характера;
- обнаруживать в тексте доводы в подтверждение выдвинутых тезисов;

Выпускник получит возможность научиться:

- связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;
- находить доводы в защиту своей точки зрения;
- критически относиться к рекламной информации;

- *находить способы проверки противоречивой информации;*
- *определять достоверную информацию в случае наличия противоречивой или конфликтной ситуации.*

Личностные результаты на основе изучения предмета «Технологии»

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.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты на основе изучения предмета «Технологии»

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;

- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам содержания

Раздел 1. Основы производства

Выпускник научится:

отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;

определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;

выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;

составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

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

сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;

конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу; характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,

приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

· *изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;*

· *проводить испытания, анализа, модернизации модели;*

· *разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*

· *осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;*

· *осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

Раздел 2. Общая технология

Выпускник научится:

определять понятия «техносфера» и «технология»;
приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
§ *выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.*

Раздел 3. Техника

Выпускник научится:

определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
изготавливать модели рабочих органов техники;
проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
управлять моделями роботизированных устройств;

осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;

читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;

осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;

распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;

выполнять разметку заготовок;

изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;

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;

определять назначение и особенности различных швейных изделий;

различать основные стили в одежде и современные направления моды;

отличать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

снимать мерки с фигуры человека;

строить чертежи простых швейных изделий;

подготавливать швейную машину к работе;

выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;

проводить влажно-тепловую обработку;

выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

определять способа графического отображения объектов труда;

выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

выполнять несложное моделирования швейных изделий;

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

составлять рацион питания адекватный ситуации;
обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
составлять меню;
выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

*оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
составлять индивидуальный режим питания;
сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

§ осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
§ осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
§ выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
§ пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
§ выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
§ читать электрические схемы;
§ называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

§ различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
§ составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
§ осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
§ осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
§ разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

§ применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;

- § отбирать и анализировать различные виды информации;
- § оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- § изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- § встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- § разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- § осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- § представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- § определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- § называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

- § *осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;*
- § *изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;*
- § *создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;*
- § *осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.*

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

- § определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- § определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- § рассчитывать нормы высева семян;
- § применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- § соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- § составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- § применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- § определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- § соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- § излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

- § *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;*
- § *применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;*
- § *определять виды удобрений и способы их применения;*
- § *проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*

§ выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);

§ применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 9. Технологии животноводства

Выпускник научится:

распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;

приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;

осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;

собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей,;

составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;

Раздел 10. Социально-экономические технологии

Выпускник научится:

объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;

называть виды социальных технологий;

характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;

характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;

определять потребительскую и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;

разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;

разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.

ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные технологические проекты:

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

представлять результаты выполненного проекта:

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

Получит возможность научиться:

выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

Предметные результаты

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;*
- *планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;*
- *находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *планировать профессиональную карьеру;*
- *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*
- *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*
- *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

Планируемые результаты обучения по классам

Раздел «Сельскохозяйственные технологии».

5 класс

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды.

6 класс

Выпускник научится:

- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета.

7 класс

Выпускник научится:

- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства».

Планируемые результаты обучения технологии.

5 класс.

Выпускник научится:

- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделия;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
- подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;

- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Получит возможность научиться:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
- проводить анализ прочности окраски тканей;
- находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Раздел «Кулинария»

Планируемые результаты обучения.

5 класс

Выпускник научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;
- выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.

6 класс

Выпускник научится:

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.

7 класс

Выпускник научится:

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
- получит возможность научиться:
- анализировать «пищевую пирамиду»;
- повышать качество приготовленных продуктов;
- сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях;
- готовить национальные блюда;
- составлять индивидуальный режим питания;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Планируемые результаты обучения.

6 класс

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;
- осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ.

7 класс

Выпускник научится:

- проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, винтелях и сливных бачках канализации;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

8 класс

Выпускник научится:

- анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи;
- получит возможность научиться:
- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
- подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
- определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
- применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Электротехника»

Планируемые результаты обучения

5класс

Выпускник научится:

- различать источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии;
- пользоваться бытовыми электроприборами.

6класс

Выпускник научится:

- определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы.

7класс

Получит возможность научиться:

- определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
- различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
- оценивать качество сборки, надёжности изделия, удобства его использования.

8класс

Выпускник научится:

- составлять технологические карты для выполнения работы;
- осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
- представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио и оптическую связь;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода и экономии электрической энергии;
- экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту;
- оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование».

Планируемые результаты обучения.

8класс

Выпускник научится:

- обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
- проводить оценку риска;
- оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям

9 класс

Выпускник научится:

Раздел 1. Технологии растениеводства.

5 класс

Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Тема. Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Подзимние посевы и посадки.

6 класс

Тема. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

Почва — основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок

7 класс

Тема. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве

Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству.

Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.

8 класс

Тема. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Раздел 2. Технология исследовательской и опытнической деятельности

Тема Основные компоненты проекта

5 класс

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.

Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.

6 класс

Основные компоненты проекта:

- изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества);
- исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы);
- работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений;
- анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.);
- проработка идеи, т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);
- экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);
- экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат, проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Тема Этапы проектной деятельности

5 класс

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.

6 класс

Этапы проектной деятельности.

- *Поисковый этап:* поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.
- *Конструкторский этап:* поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна,

выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

- *Технологический этап:* составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.
- *Заключительный этап:* оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

7 класс

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

8 класс

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

5 класс

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

6 класс

Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Представление продуктов проектной деятельности.

Компьютерная презентация проекта.

7 класс

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

8 класс

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, (например, оформления кабинета или мастерской), модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Упражнения и исследования

1. Определение потребностей.
2. Проведение опроса (интервью) и фиксация результатов.
3. Дизайн-анализ изделия.
4. Краткая формулировка задачи проекта.
5. Разработка перечня критериев объекта проектирования.
6. Способы поиска информации, передачи идей, выбор лучшей идеи.
7. Планирование исследований по теме проекта.
8. Способы представления результатов исследований.
9. Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем).
10. Эстетика (цвет, стиль).
11. Определение потребностей рынка в конкретной продукции.
12. Способы презентации проекта.
13. Техника изображения объектов.

Раздел 3. Дизайн интерьера.

5 класс

Тема Интерьер кухни. Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

6 класс

Тема Интерьер комнаты. Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере дизайна.

7 класс

Тема Интерьер комнаты. Требования, предъявляемые к современному интерьеру. Планировка интерьера. Разделение зоны. Использование современных материалов в отделке. Декоративное оформление окна. Проектирование детской комнаты на ПК.

Раздел 5. Технология ведения домашнего хозяйства.

5 класс

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

6 класс

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей

изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимися и оценки потребителей изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Тема Семейная экономика. Бюджет семьи

7 класс

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Тема Технологии ремонтно-отделочных работ

8 класс

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа детей и родителей при ремонтно-отделочных работах. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, фленочные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами. Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филенка, бордюрные фризы. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр, профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации

8 класс

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и

холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентиляей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование интерьера и декоративное оформление кухни.

6 класс. Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.

7 класс. Бюджет семьи.

8 класс. Проектирование и выполнение некоторых видов ремонтно-отделочных работ; простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Упражнения и исследования

1. Распределение обязанностей в семье.
2. Сравнение доходов с прожиточным минимумом и потребительской корзиной.
3. Ведение учёта доходов и расходов семьи.
4. Народные обычаи и традиции.
5. Использование графической документации для представления результатов исследований.
6. Подбор материалов, инструментов и оборудования для выполнения конкретных работ в домашнем хозяйстве.

Раздел 4. Кулинария

Тема Интерьер кухни

5 класс

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема Физиология и гигиена питания

5 класс

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления.

Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

6 класс

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

5 класс

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канале, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

6 класс

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

7 класс

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

5 класс

Сервировка стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

6 класс

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление блюд из сырых и варёных овощей, блюд из яиц, бутербродов и горячих напитков. Воскресный завтрак для всей семьи.

6 класс. Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт). Приготовление ужина.

7 класс. Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.

Упражнения и исследования

1. Определение потребностей в приготовлении конкретных блюд.
2. Составление меню и разработка проекта по его реализации.
3. Составление технологической карты изготовления конкретного блюда.
4. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
5. Подача приготовленных блюд, определение их качества и анализ допущенных отклонений от запланированного.
6. Окончательная оценка проекта.
7. Анализ изделия пользователем.
8. Оценка материальных затрат.
9. Экологические проблемы при проектировании и приготовлении кулинарных изделий.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема Свойства текстильных материалов

5 класс

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

6 класс

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

Тема Графика, черчение

6 класс

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

7 класс

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по

своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Тема Швейная машина

5 класс

Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

6 класс

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

5 класс

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий. Графика, черчение

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками

6 класс

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевой одежды. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. 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. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевой швейного изделия. Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

7 класс

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема Технология изготовления швейных изделий

5 класс

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

6 класс

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик.

7 класс

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление простых швейных изделий. Соединение деталей кроя изделий стачными и надстрочными швами. Например: прихватка, салфетка под горячую посуду, декоративная грелка на чайник и др.

6 класс. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления, швейных изделий. Например: футболка, ночная сорочка, блузка с целеноккраёным рукавом.

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Например: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

Упражнения и исследования

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определенными критериями.
7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.
8. Снятие мерок и запись результатов измерений.
9. Расчеты конструкций по формулам.
10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.

11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.

12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

Раздел 6. Технология обработки конструкционных материалов

Тема. Технология обработки изделий из древесины

5 класс

Общие сведения о древесине. Виды древесины и пиломатериалов. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Определение потребностей в изделиях из древесины. Выявление необходимых знаний и умений для изготовления этих изделий. Профессии, связанные с обработкой древесины (столяр, плотник)

6 класс

Свойства древесины и её применение. Выбор объекта проектирования с учётом выявленных потребностей. Разработка идей реализации проекта. Разработка лучшей идеи с вариантами отделки. Планирование процесса изготовления изделия. Перечень операций и тренировочных упражнений, которые необходимо выполнить при изготовлении изделия. Необходимые для этого знания и умения.

7 класс

Выявление потребностей людей в приспособлениях, облегчающих труд. Выявление потребности школьных мастерских в приспособлениях для временного закрепления деталей при сборке изделий, склеивании деталей и других подобных операциях. Экологичность производства и обработки древесины и древесных материалов и изготовления изделия.

Профессии, связанные с обработкой древесины, изготовлением изделий из древесных материалов

Тема. Технология обработки изделий из металла

5 класс

Общие сведения о металлах. Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом. Устройство слесарного и комбинированного верстаков. Инструменты и приспособления для работы с металлами. Правила безопасной работы при ручной обработке металла. Устройство и управление сверлильным станком. Правила безопасной работы на сверлильном станке. Изучение потребностей в изделиях из тонколистового металла. Упражнения по отработке умений и навыков обработки тонколистового металла, разметки заготовок, резания и опилования. Соединение деталей из металла. Методы защиты металлов от влияния окружающей среды. Окраска деталей и изделий из металла. Правила безопасной работы с тонколистовым металлом. Изготовление изделия в соответствии с разработанным проектом.

6 класс

Выявление потребностей в изделиях из тонколистового металла. Выбор изделия для проекта. Определение наличия необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений. Свойства металлов и сплавов, их применение. Примеры применения сталей в зависимости от содержания углерода.

Выявление знаний и умений, требуемых для изготовления изделий из металла. Краткая формулировка задачи проекта. Представление первоначальных идей по созданию выбранного изделия, их оценка. Проработка лучшей идеи создания изделия. Подбор инструментов и оборудования. Составление технологической карты. Овладение необходимыми методами изготовления изделия из металла.

7 класс

Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Резьбовые соединения. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную. Визуальный и инструментальный контроль качества изделий.

Контрольно-измерительные и разметочные инструменты.

Свойства искусственных материалов. Профессии, связанные с обработкой металлов, термической обработкой материалов, обслуживанием, наладкой и ремонтом токарных и фрезерных станков

Раздел 7. Электротехника

Тема Источники, приёмники и проводники электрического тока

8 класс

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передачи ее от предшествующего к последующему элементу. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

Тема Электротехнические работы в жилых помещениях

6 класс

Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Знакомство с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

7 класс

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика учета потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Тема Бытовые электроприборы

5 класс

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

8 класс

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Достижение целей и решение задач обучения достигается посредством выполнения проектов. Например:

8 класс. Рациональный набор бытовых электроприборов в жилом помещении; модель охранного устройства.

Упражнения и исследования

1. Последовательное и параллельное соединение элементов электрической цепи.
2. Чтение и составление электрических схем.
3. Способы экономии электрической энергии.
4. Контроль качества готовых изделий.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование

Тема Основы предпринимательства

8 класс

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве.

Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Тема Сферы современного производства и их составляющие

8 класс

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским Кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема Пути получения профессионального образования

8 класс

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек–знаковая система», «человек–художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например: Я выбираю сферу будущей деятельности, «Бизнес-плана для школьной компании (фирмы)», «Собственное дело», «Моя профессиональная карьера».

Упражнения и исследования

1. Определение форм хозяйственной деятельности предприятия.
2. Цели и задачи разделения труда.
3. Способы повышения производительности труда.

4. Определение себестоимости изделия.
5. Исследование потребностей регионального рынка труда.
6. Основные источники предпринимательских идей.
7. Способы проявления коммуникативных способностей.
8. Выявление склонностей, интересов и намерений в профессиональном выборе.
9. Поиск информации о региональных учреждениях профессионального образования.
10. Определение путей получения профессии.
11. Сопоставление своих возможностей с требованиями профессии.

Раздел 9. Графика, черчение

5 класс

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их детализация. Основные правила оформления чертежей

6 класс

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

7 класс

Выполнение на чертеже разных видов детали или изделия: вид спереди, вид сверху, вид сбоку.

Спецификация: назначение деталей и изделия, сведения о количестве и материале детали или изделия. Использование линий на чертеже.

Проставление размеров. Обозначение толщины детали

Обозначение изделий и конструкторской документации. устанавливает форму и порядок заполнения спецификаций изделий. Текстовый конструкторский документ.

Проставление размеров. Правила нанесения размеров на чертеже, с выполнением размерных стрелок, выносных линий, размерных чисел и знаков, с масштабами увеличения и уменьшения.

8 класс

Виды на чертеже. Выполнение на чертеже разных видов детали или изделия: вид спереди, вид сверху, вид сбоку.

Спецификация: назначение деталей и изделия, сведения о количестве и материале детали или изделия. Использование линий на чертеже. Проставление размеров. Обозначение толщины детали.

Моделирование по чертежу. Чтение технических изображений при изготовлении любого предмета. Моделирование из проволоки и картона.

Художественные ремесла

5 класс Технология изготовления прихваток из лоскутов. Шаблоны для раскроя. Основы композиции и цветовое решение.

6 класс Основы аппликации. Композиция и цветовое решение. Последовательность изготовления.

Сельскохозяйственные работы. Животноводство.

5 класс

Животные, как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.

6 класс

Содержание домашних животных. Условия для содержания домашних животных.

7 класс

Кормление животных. Уход за животными.

8 класс

Разведение животных. Методы разведения .

9 класс

Планируемые е достижения:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения) и/или ознакомления с современными производствами в различных технологических сферах и деятельностью занятых в них работников;
- получил опыт поиска, структурирования и проверки достоверности информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, и планирует дальнейшую образовательную траекторию;
- имеет опыт публичных выступлений (как индивидуальных, так и в составе группы) с целью демонстрации и защиты результатов проектной деятельности.

Предметные результаты:

- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивает условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность — качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- выявляет и формулирует проблему, требующую технологического решения;
 - получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации командного проекта по жизненному циклу на основании самостоятельно выявленной проблемы;
 - имеет опыт использования цифровых инструментов коммуникации и совместной работы (в том числе почтовых сервисов, электронных календарей, облачных сервисов, средств совместного редактирования файлов различных типов);
 - имеет опыт использования инструментов проектного управления;
- планирует продвижение продукта.

IV. Тематическое планирование

5 КЛАСС	Раздел	Количество часов	Форма контроля
1	Технология в жизни человека и общества	2 часа	Устный ответ
2	Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство.	2 часа	Практическая работа
3	Основы проектирования. Исследовательская деятельность	8 часов	Тест
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов : 18 часов			
4	Материаловедение	2 часа	Тест
5	Машиноведение	2 часа	Тест
6	Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа	Практическая работа
7	Технология изготовления швейных изделий	9 часов	Практическая работа; тест
8	Художественные ремесла	3 часа	Практическая работа
Технология обработки конструкционных материалов: 12 часов			
9	Технология обработки изделий из древесины	6 часов	Практическая работа
10	Технология обработки изделий из металла	6 часов	Практическая работа
11	Технологии обработки пищевых продуктов	14 часов	Практическая работа; проект
12	Технологии ведения домашнего хозяйства	4 часа	Устный ответ
13	Дизайн интерьера кухни	4 часа	Практическая работа
14	Электротехника	2 часа	Устный ответ
15	Графика, черчение	2 часа	Практическая работа
16	Сельскохозяйственные технологии Животноводство	1 час	Устный ответ

17	Сельскохозяйственные работы Растениеводство	1 час	Практическая работа
6КЛАСС	Раздел	Количество часов	Форма контроля
1	Технология в жизни человека и общества.	2 часа	Устный ответ
2	Сельскохозяйственные работы . Растениеводство	2 часа	Практическая работа
3	Основы проектирования. Исследовательская деятельность	7 часов	Тест
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: 18 часов			
4	Материаловедение.	2 часа	Тест
5	Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа	Практическая работа
6	Технология изготовления швейных изделий	8 часов	Практическая работа; тест
7	Художественные ремесла	3 часа	Практическая работа
Технология обработки конструкционных материалов 12 часов			
8	Технология обработки изделий из древесины.	6 часов	Практическая работа; тест
9	Технология обработки изделий из металла.	6 часов	Практическая работа; тест
10	Технологии обработки пищевых продуктов	14 часов	Практическая работа; тест
11	Технологии ведения домашнего хозяйства	4 часа	Устный ответ
12	Дизайн интерьера	4 часа	Устный ответ
13	Электротехника	2 часа	Устный ответ
14	Графика, черчение	2 часа	Практическая работа
15	Сельскохозяйственные технологии Животноводство	2 часа	Устный ответ
16	Сельскохозяйственные работы Растениеводство	2 часа	Практическая работа

7 КЛАСС	Раздел	Количество часов	Форма контроля
1	Технология в жизни человека и общества	2 часа	Устный ответ
2	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство	2 часа	Практическая работа
3	Основы проектирования. Исследовательская деятельность	8 часов	Тест
4	Технологии обработки пищевых продуктов	14 часов	Практическая работа; тест
5	Технологии ведения домашнего хозяйства	4 часа	Устный ответ
Технология обработки конструкционных материалов 12 часов			
6	Технология обработки изделий из древесины	6 часов	Практическая работа; тест

7	Технология обработки изделий из металла	6 часов	Практическая работа
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 18 часов			
8	Конструирование и моделирование швейных изделий	7 часа	Практическая работа
9	Технология изготовления швейных изделий	11 часов	Практическая работа; тест
10	Художественные ремесла	5 часов	Практическая работа
11	Дизайн интерьера	4 часа	Устный ответ
12	Электротехника	2 часа	Устный ответ
13	Графика, черчение	2 часа	Практическая работа
14	Сельскохозяйственные технологии. Животноводство	2 часа	Устный ответ
15	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство	2 часа	Практическая работа

8 КЛАСС	Раздел	Количество часов	Форма контроля
1	Технология в жизни человека и общества	1 час	Устный ответ
2	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство	2 часа	Практическая работа
3	Основы проектирования. Исследовательская деятельность	3 часа	Тест
4	Технологии обработки пищевых продуктов	2 часа	Практическая работа; тест
5	Технологии домашнего хозяйства	11 часов	Практическая работа
6	Семейная экономика	2 часа	Устный ответ
7	Электротехника. Технологии получения, преобразования и использования электрического тока	5 часов	Устный ответ
8	Современное производство и профессиональное образование	8 часа	Тест
9	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4 часа	Устный ответ
10	Художественные ремесла.	11 часов	Практическая работа.

11	Графика, черчение	15 часов	Графические работы.
12	Сельскохозяйственные технологии. Животноводство	2 часа	Устный ответ
13	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство	4 часа	Практическая работа

9 КЛАСС	Раздел	Количество часов	Форма контроля
1	Технология основных сфер профессиональной деятельности.	12 часов	Устный ответ, практическая работа, тест.
2	Радиоэлектроника. Цифровая электроника и элементы ЭВМ.	6 часов	Устный ответ, тест
3	Черчение и графика.	5 часов	Устный ответ, графическая работа.
4	Профессиональное самоопределение.	5 часов	Устный ответ, тест.
5	Основы предпринимательства.	2 часа	Устный ответ, тест.
6	Творческие и проектные работы «Моя профессиональная карьера»	4 часа	Практическая работа.

Контроль уровня обученности

№ урока	5 КЛАСС	Вид контроля	Форма контроля
22	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	Текущий - письменный	Тест
34	Технология обработки конструкционных материалов	Итоговый - письменный	Тест
48	Кулинария	Итоговый - письменный	Тест

№ урока	6КЛАСС	Вид контроля	Форма контроля
----------------	---------------	---------------------	-----------------------

4	Растениеводство	Итоговый - письменный	Тест
22	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	Текущий - письменный	Тест
34	Технология обработки конструкционных материалов	Итоговый - письменный	Тест
48	Кулинария	Итоговый - письменный	Тест
60	Технологии ведения домашнего хозяйства	Итоговый - письменный	Тест

№ урока	7 КЛАСС	Вид контроля	Форма контроля
4	Растениеводство	Итоговый - письменный	Тест
18	Кулинария	Текущий - письменный	Тест
22	Технологии ведения домашнего хозяйства	Итоговый - письменный	Тест
34	Технология обработки конструкционных материалов	Итоговый - письменный	Тест
52	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	Итоговый - письменный	Тест

№ урока	8 КЛАСС	Вид контроля	Форма контроля
3	Растениеводство	Итоговый - письменный	Тест
6	Основы проектирования и исследовательской деятельности.	Текущий - письменный	Тест
17	Технологии ведения домашнего хозяйства	Итоговый - письменный	Тест
23	Электротехника	Итоговый - письменный	Тест
32	Современное производство и профессиональное образование.	Текущий - письменный	Тест
49	Художественные ремесла		
	Графика, черчение	Текущий - письменный	Графические работы.

№ урока	9 КЛАСС	Вид контроля	Форма контроля
3	Растениеводство	Итоговый - письменный	Тест

6	Основы проектирования и исследовательской деятельности.	Текущий - письменный	Тест
17	Технологии ведения домашнего хозяйства	Итоговый - письменный	Тест
23	Электротехника	Итоговый - письменный	Тест
26	Современное производство и профессиональное образование.	Текущий - письменный	Тест

VI. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>1. УМК: Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2013.</p> <p>2. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Стандарты второго поколения. - М.: Просвещение. - 2011.</p> <p>3. Примерная программа по учебным предметам. Технология. 5-8 классы. М.: Просвещение, 2010.</p> <p>4. Авторская программа «Технология. 5-8 классы», автор - И.А. Сасова. М.: «Вентана-Граф», 2013.</p> <p>5. Учебник Технология 5 класс, авторы: И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич; под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2015 г.</p> <p>6. Учебник Технология. Технологии ведения дома. 6 класс, авторы: И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич; под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2016 г.</p> <p>7. Учебник Технология. Индустриальные технологии. 6 класс, авторы: И.А. Сасова, М.И. Гуревич; М.Б. Павлова; под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2015 г.</p> <p>8. Учебник Технология. Технологии ведения дома. 7 класс, авторы: И.А. Сасова, М.Б. Павлова, А.Ю. Шарутина; под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2017 г.</p> <p>9. Учебник Технология. Индустриальные технологии. 7 класс, авторы: И.А. Сасова, М.И. Гуревич; М.Б. Павлова; под редакцией И.А Сасовой. Издательство М. Вентана-Граф.; 2017 г.</p> <p>Павлова;</p> <p>10. Учебник Технология 8 класс; авторы: И.А. Сасова, А.В. Леонтьев, В.С. Капустин; под редакцией И.А. Сасовой. Издательство Вентана-Граф; 2019 г.</p>
2	Учебно-практическое оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
4	Натуральные объекты	Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. помощи
5	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические

	Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью
--	--

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	План	Факт	Причина корректировки
	Технология в жизни человека и общества (2 часа)				
1	Технология как вид деятельности.	1			
2	Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством	1			
	Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство (2 часа)				
3	Характеристика и классификация культурных растений.	1			
4	Условия необходимые для выращивания культурных растений.	1			
	Основы проектирования. Исследовательская деятельность (8 часов)				
5	Основные компоненты проекта.	1			
6	Определение потребностей в изделиях.	1			
7	Краткая формулировка задачи.	1			
8	Разработка критериев для оценки изделия.	1			

9	Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.	1			
10	Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров.	1			
11	Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров.	1			
12	Защита проекта.	1			
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов)				
	Материаловедение (2 часа)				
13	Классификация текстильных волокон натурального происхождения.	1			
14	Ткацкие переплетения (полотняное).	1			
	Машиноведение (2 часа)				
15	Швейные машины. Организация рабочего места. ТБ.	1			
16	Подготовка швейной машины к работе: заправка верхней и нижней ниток.	1			
	Конструирование и моделирование швейных изделий (2 часа)				
17	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.	1			
18	Снятие мерок. Построение чертежа фартука .	1			
	Технология изготовления швейных изделий (12 часов)				
19	Подготовка ткани к раскрою. ВТО.	1			
20	Раскрой деталей фартука.	1			
21	Инструменты и приспособления для ручных работ.	1			
22	Основные операции при ручных работах.	1			
23	Обработка пояса.	1			
24	Обработка нижней части фартука.	1			
25	Обработка кармана.	1			

26	Соединение кармана и пояса с основной частью фартука.	1			
27	Окончательная отделка. Разработка проекта по изготовлению фартука.	1			
	Художественные ремесла (3 часа)				
28	Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья.	1			
29	Изготовление прихватки в лоскутной технике.	1			
30	Разработка проекта по приготовлению прихватки в лоскутной технике.	1			
3	Технология обработки конструкционных материалов(12				
четв	часов) Технология обработки изделий из древесины (6 часов)				
31	Общие сведения о древесине.	1			
32	Инструменты и приспособления для обработки древесины.	1			
33	Определение потребностей в изделиях из древесины.	1			
34	Последовательность действий по обработке заготовок и сборке их в изделие.	1			
35	Сборка простейших конструкций изделий из фанеры.	1			
36	Разработка проекта по изготовлению изделия из фанеры.	1			
	Технология обработки изделий из металла (6 часов)				
37	Общие сведения о металлах	1			
38	Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом.	1			
39	Изучение потребностей в изделиях из тонколистового металла.	1			
40	Методы защиты металлов от влияния окружающей среды. Окраска деталей и изделий из металла.	1			
41	Изготовление изделий из проволоки.	1			

42	Разработка проекта по изготовлению изделия из проволоки.	1			
	Технологии обработки пищевых продуктов (14 часов)				
43	Физиология и гигиена питания	1			
44	Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ.	1			
45	Технологии обработки пищевых продуктов. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.	1			
46	Виды бутербродов: Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды горячих напитков Технология заваривания и подачи чая.	1			
47	Приготовление блюд. Бутерброды и горячие напитки.	1			
48	Приготовление блюд. Бутерброды и горячие напитки.	1			
49	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	1			
50	Приготовление блюда из яиц.	1			
51	Понятие о пищевой ценности овощей	1			
52	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов.	1			
53	Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов.	1			
54	Приготовление блюд из варёных овощей.	1			
55	Сервировка стола и правила поведения за столом.	1			
56	Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи.	1			
	Технологии ведения домашнего хозяйства(4 часа)				
57	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью.	1			
58	Обязанности школьника по поддержанию порядка и	1			

	культуры дома				
59	Эстетика и экология жилища.	1			
60	Эстетика и экология жилища.	1			
	Дизайн интерьера кухни.				
61	Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны.	1			
62	Виды оборудования современной кухни.	1			
63	Использование современных материалов в отделке кухни.	1			
64	Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.	1			
	Электротехника (2 ч)				
65	Бытовые электроприборы.	1			
66	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации.	1			
	Графика, черчение (2 ч)				
67	Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа.	1			
68	Линии чертежа. Масштаб.	1			
	Сельскохозяйственные технологии. Животноводство (1 час)				
69	Животные, как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.	1			
	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (1 час)				
70	Общая технология выращивания культурных растений.	1			

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во час	План	Факт	Причина корректировки
	Технология в жизни человека и общества (2 часа)				
1	Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата.	1			
2	Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.	1			
	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (2 часа)				
3	Виды почв. Плодородие.	1			
4	Мелиорация сельхоз угодий.	1			
	Основы проектирования. Исследовательская деятельность (7 часов)				
5	Поисковый этап.	1			
6	Выбор темы проекта, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Способы отображения информации.	1			
7	Конструкторский этап.	1			
8	Исследование вариантов конструкции.	1			
9	Технологический этап.	1			
10	Выполнение запланированных технологических операций.	1			
11	Заключительный этап.	1			
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов)				
	Материаловедение (2 часа)				
12	Классификация текстильных химических волокон.	1			
13	Ткацкие переплетения (саржевое). Свойства искусственных	1			

	и синтетических тканей.				
	Машиноведение (2 часа)				
14	Устройство швейной машинной иглы.	1			
15	Регуляторы швейной машины.	1			
	Конструирование и моделирование швейных изделий (2 часа)				
16	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.	1			
17	Построение чертежа основы.	1			
	Технология изготовления швейных изделий (8 часов)				
18	Подготовка ткани к раскрою. ВТО.	1			
19	Раскрой. Подготовка к примерке.	1			
20	Примерка и внесение изменений.	1			
21	Обработка плечевых швов.	1			
22	Обработка горловины.	1			
23	Обработка боковых швов.	1			
24	Обработка низа изделия.	1			
25	Окончательная отделка.	1			
	Художественные ремесла (3 часа)				
26	Аппликация. Основы композиции и цветовое решение.	1			
27	Последовательность выполнения аппликации.	1			
28	Разработка проекта «Плечевое швейное изделие с логотипом»	1			
	Технология обработки конструкционных материалов(12 часов)				
	Технология обработки изделий из древесины (6 часов)				
29	Методы защиты древесины от влияния окружающей среды.	1			
30	Изучение пороков древесины.	1			
31	Мозаичные работы. Техника маркетри.	1			

32	Поэтапное выполнение деталей.	1			
33	Запрессовка мозаичного набора. Отделка мозаичного набора.	1			
34	Разработка проекта по изготовлению изделия из древесины.	1			
	Технология обработки изделий из металла (6 часов)				
35	Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства сплавов.	1			
36	Технологические операции обработки металлов ручными инструментами.	1			
37	Правила и последовательность обработки жести.	1			
38	Варианты объектов труда. Выемки для теста, подставки под горячее, подсвечники, декоративные вазочки.	1			
39	Изготовление изделий из жести.	1			
40	Разработка проекта по изготовлению изделия из жести.	1			
	Технологии обработки пищевых продуктов (14 часов)				
41	Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1			
42	Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ.	1			
43	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	1			
44	Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.	1			
45	Приготовление блюд из творога.	1			
46	Правила подачи блюд.	1			
47	Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека.	1			
48	Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.	1			
49	Последовательность приготовления каш и макаронных	1			

	изделий.				
50	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.	1			
51	Механическая обработка рыбы.	1			
52	Сервировка стола к ужину.	1			
53	Правила хорошего тона за столом.	1			
54	Разработка проекта «Здоровый ужин для всей семьи»	1			
	Технологии ведения домашнего хозяйства(4 часа)				
55	Виды уборки жилых помещений.	1			
56	Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами.	1			
57	Освещение: общее, местное, подсветка.	1			
58	Профессии в сфере обслуживания и сервиса.	1			
	Дизайн интерьера (4часа)				
59	Значение цвета в интерьере. Зонирование пространства.	1			
60	Виды освещения в интерьере.	1			
61	Изделия из текстиля в интерьере.	1			
62	Декоративное оформление окна.	1			
	Электротехника (2 часа)				
63	Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями.	1			
64	Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам.	1			
	Графика, черчение (2 часа)				
65	Основные правила оформления чертежей.	1			
66	Чтение сборочных единиц и их детализирование.	1			
	Сельскохозяйственные технологии. Животноводство (2 часа)				

66-68	Содержание домашних животных.	2			
	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (2 часа)				
69	Технологии посева и посадки культурных растений.	1			
70	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая.	1			

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	План	Факт	Причина корректировки
	I четверть				
	Технология в жизни человека и общества (2 часа)				
1	Понятие «современные наукоёмкие технологии»	1			
2	Поиск информации в сети Интернет.	1			
	Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (2 часа)				
3	Севооборот.	1			
4	Определение кислотности почвы.	1			
	Основы проектирования. Исследовательская деятельность(8 часов)				
5	Поисковый этап.	1			
6	Выбор темы проекта, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.	1			
7	Конструкторский этап.	1			
8	Исследование вариантов конструкции.	1			
9	Технологический этап.	1			

10	Технологии получения информации. Выполнение запланированных технологических операций.	1			
11	Выполнение запланированных технологических операций.	1			
12	Заключительный этап.	1			
	Технологии обработки пищевых продуктов(14 часов)				
13	Закуски. Их приготовление и украшение.	1			
14	Виды холодных закусок. Физиологическое назначение.	1			
15	Приготовление блюда из консервированных овощей и грибов.	1			
16	Приготовление блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.	1			
17	Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании.	1			
18	Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1			
19	Супы. Значение супов в рационе питания.	1			
20	Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.	1			
21	Десерт как завершение обеда. Виды десерта. Время подачи десерта	1			
22	Приготовление десерта.	1			
23	Приготовление десерта. Способы подачи.	1			
24	Сервировка стола к обеду	1			
25	Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.	1			
26	Меню обеда для всей семьи.	1			
	Технологии ведения домашнего хозяйства(4 часа)				
27	Бюджет семьи.	1			

28	Рациональное отношение к семейным ресурсам.	1			
29	Технология построения семейного бюджета.	1			
30	Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.	1			
	Технология обработки конструкционных материалов(12 часов) Технология обработки изделий из древесины (6 часов)				
31	Экологичность производства и обработки древесины	1			
32	Профессии, связанные с обработкой древесины.	1			
33	Технология обработки природных материалов.	1			
34	Применение изделий, выполненных в технике корнепластики, в дизайне жилых помещений	1			
35	Классификация резьбы (профильная, геометрическая, скульптурная)	1			
36	Выполнение элементов контурной, геометрической и скульптурной резьбы.	1			
	Технология обработки изделий из металла (6 часов)				
37	Классификация сталей. Термическая обработка сталей	1			
38	Профессии, связанные с обработкой металлов.	1			
39	Приемы тиснения, чеканка на резиновой подкладке.	1			
40	Выполнение ажурной скульптуры (чеканки)	1			
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов) Конструирование и моделирование швейных изделий (7 часа)				
41	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк, шорт.	1			
42	Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	1			

43	Построение чертежа шорт.	1			
44	Приёмы моделирования поясной одежды.	1			
45	Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование брюк для похода.	1			
46	Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета.	1			
47	Профессия художник по костюму и текстилю.	1			
	Технология изготовления швейных изделий (11 часов)				
48	Подготовка ткани к раскрою. ВТО.	1			
49	Раскрой. Подготовка к примерке.	1			
50	Примерка внесение изменений.	1			
51	Обработка боковых швов и шаговых швов.	1			
52	Обработка верхнего среза изделия.	1			
53	Обработка низа изделия. Окончательная отделка.	1			
	Художественные ремесла (5 часов)				
54	Основы вязания крючком и спицами. Правила Т.Б.	1			
55	Вязание крючком. Наборный ряд.	1			
56	Выполнение образца полотна.	1			
57	Вязание на спицах. Наборный ряд.	1			
58	Выполнение образца полотна.	1			
	Дизайн интерьера (4 часа)				
59	Значение цвета в интерьере. Зонирование пространства.	1			
60	Виды освещения в интерьере.	1			
61	Изделия из текстиля в интерьере.	1			
62	Декоративное оформление окна.	1			
	Электротехника (2 ч)				
63	Схема квартирной электропроводки.	1			

64	Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии.	1			
Графика, черчение (2 ч)					
65	Спецификация: назначение деталей изделия.	1			
66	Проставление размеров.	1			
Сельскохозяйственные технологии. Животноводство (2 ч)					
67	Кормление животных.	1			
68	Уход за животными.	1			
Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (2 часа)					
69	Технологии флористики.	1			
70	Технологии ландшафтного дизайна.	1			

Календарно - тематическое планирование 8 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	План	Факт	Причина корректировки
Технология в жизни человека и общества (1 час)					
1	Современные и перспективные технологии 21 века..	1			
Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (2 часа)					
2-3	Биотехнологии.	2			
Основы проектирования. Исследовательская деятельность (3 часа)					
4	Дизайн при проектировании. Технологии записи и хранения информации.	1			

5-6	Экономическая оценка проекта, презентация и реклама. Способы представления результатов выполнения проекта.	2			
Технологии обработки пищевых продуктов (2 часа)					
7	Системы рационального питания и кулинария.	1			
8	Современная индустрия обработки продуктов питания.	1			
Технологии домашнего хозяйства (11 часов)					
9	Технологии ремонтно-отделочных работ.	1			
10-11	Технологии малярных работ	2			
12-13	Технологии обоевых работ. Оклеивка стен обоями.	2			
14-15	Технологии ремонта окон и дверей.	2			
16-17	Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме.	2			
18-19	Разработка проекта «Ремонт комнаты»	2			
Семейная экономика (2 часа)					
20-21	Технология совершения покупок.	2			
Электротехника. Технологии получения, преобразования и использования электрического тока (5 часов)					
22	Источники, приемники и проводники электрического тока.	1			
23	Электрические цепи. Квартирная электропроводка.	1			
24	Простейшие электроизмерительные приборы.	1			
25-26	Разработка проекта «Стенд по электробезопасности.	2			

Современное производство и профессиональное образование (8 часов)					
27-28	Сферы современного производства и их составляющие.	2			
29-30	Основы предпринимательства.	2			
31-32	Пути получения профессионального образования.	2			
33-34	Разработка проекта «Собственное дело»	2			
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 часа)					
35	Технологии обработки и применения жидкостей и газов.	1			
36	Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии.	1			
37-38	Творческий проект « Утилизация отходов пластмассовых емкостей»	2			
Художественные ремесла (11 часов)					
39	Основные элементы вязания крючком.	1			
40-41	Основные приемы вязания полотна крючком.	2			
42-43	Кружева и прошвы.	2			
44-45	Вязание кружева из мотивов.	2			
46-47	Филейное кружево.	2			
48-49	Творческий проект «Салфетка для чая»	2			

Графика, черчение (15 часов)					
50	Черчение. Вводное занятие.	1			
51-52	Стандарты на чертежи. Форматы.	2			
53-54	Линии чертежа.	2			
55-56	Шрифты чертежные.	2			
57-58	Нанесение размеров. Масштабы.	2			
59-60	Виды на чертеже.	2			
61-62	Технический рисунок.	2			
63-64	Эскизы.	2			
Сельскохозяйственные технологии. Животноводство (2 часа)					
65-66	Разведение животных.	2			
Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (4 часа)					
67-68	Технологии выращивания растений рассадным способом в защищенном грунте.	2			
69-70	Защита растений от болезней и вредителей.	2			

Календарно - тематическое планирование 9 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	План	Факт	Причина корректировки
	Технология основных сфер профессиональной деятельности (12ч)				
1	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	1			
2	Профессия и карьера	1			
3	Технология индустриального производства.	1			
4	Технология агропромышленного производства.	1			
5	Профессиональная деятельность в легкой и пищевой промышленности	1			
6	Профессиональная деятельность в торговом и общественном питании.	1			
7	Арттехнологии	1			
8	Универсальные перспективные технологии	1			
9	Профессиональная деятельность в социальной сфере.	1			
10	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности	1			
11	Технология управленческой деятельности	1			
12	Итоговое занятие по разделу «Технология основных сфер профессиональной деятельности»	1			
	Радиоэлектроника. Цифровая электроника и элементы ЭВМ (6 ч)				
13	Из истории радиоэлектроники	1			
14	Правила электробезопасности и технология электромонтажных работ	1			
15	Технология электрорадиотехнических измерений	1			
16	Простые автоматические устройства Цифровые приборы вашего окружения	1			
17	Элементы цифровой электроники Функциональные узлы цифровой электроники	1			
18	Учебное проектирование в области цифровой электроники. Банк	1			

	творческих проектов				
	Черчение и графика (5 часов)				
19	Краткая история графического общения человека. Области применения графики и ее виды.	1			
20	Основные правила выполнения и оформления чертежей. Типы линий. Форматы, рамки, основная надпись чертежа.	1			
21	Особенности технического рисунка.	1			
22	Эскизы, их назначение и правила выполнения.	1			
23	<u>Проверочная работа</u> «Разработка эскиза логотипа или товарного знака».	1			
	Профессиональное самоопределение (5 часов)				
24	Пути освоения профессии.	1			
25	Классификация профессий. Типичные ошибки при выборе профессии.	1			
26	Внутренний мир человека и система представлений о себе.	1			
27	Профессиональные интересы и склонности.	1			
28	Здоровье и выбор профессии.	1			
29-30	Основы предпринимательства (2 часа)	2			
31-34	Творческие и проектные работы «Моя профессиональная карьера» (4 часа)	4			