

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Курганская специальная (коррекционная) школа-интернат №25»

РАССМОТРЕНО
на заседании МС
Протокол № 1
от «23» 08 2021 г.

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 1
от «25» 08 2021 г.



Рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
5 – 9 классы

Составитель: Шитикова С.А.,
учитель высшей категории

г. Курган,
2021 – 2022 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-9 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 год.

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897);

Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования» от 30.08.2013 № 1015 (в редакции от 13.12.2013 №1342, от 28.05.№ 598);

Приказ Минобрнауки России от 28.12.2010 № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 04.10.2010 № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»;

Постановление от 10.07.2015 г. N 26 об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (зарегистрировано в Минюсте России 14 августа 2015 г. N 38528);

Приказом № 1577 от 31 декабря 2015 г. Минобрнауки России «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;

Письмом Минобрнауки России от 28.10.2015 N 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов»;

Приказ Минобрнауки РФ от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных

программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями от 08.06.2015 № 576; от 26.01.2016 г. № 38; от 08.06.2017 г. № 535; от 20.06.2017 г. № 581; от 05.07.2017 г. № 629);

Устав школы, утвержденный приказом ГлавУО от 21 декабря 2015 года №1920

Учебный план ГКОУ «Курганская школа-интернат №25» на уровень основного общего образования;

ООП ООО ГКОУ «Курганская школа-интернат №25».

Настоящая программа составлена на 2 часа в неделю 68 часов в 5-8 классах и 1 час в неделю в 9 классе (всего 306 часов за курс обучения) и рассчитана на 2015-2020 учебный год в соответствии с учебным планом школы.

Программа адаптирована для обучения детей с нарушениями слуха и речи с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа построена с учетом специфики усвоения учебного материала детьми с ОВЗ, и имеет практическую направленность.

Представленная программа, сохраняя основное содержание образования, принятое для массовой школы, отличается тем, что предусматривает коррекционную направленность обучения.

Цели программы:

- обеспечение понимания учащимися с нарушениями слуха и речи сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся;
- развитие инновационной творческой деятельности, учебно-исследовательской и проектной деятельности учащихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- воспитание трудовых качеств личности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни;
- применение в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения учащимся направлений своего дальнейшего

образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание 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.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательную деятельность ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у учащихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет так же формирует проектно-технологическое мышление, которое развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление учащимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Особенностью образовательного учреждения является:

-обучение и воспитание слабослышащих детей (имеющих частичную потерю слуха и различную степень недоразвития речи) и позднооглохших детей (оглохших в дошкольном или школьном возрасте, но сохранивших

самостоятельную речь), всестороннего их развития на основе формирования словесной речи, подготовки к свободному речевому общению на слуховой и слухо-зрительной основе;

-обучение слабослышащих детей имеет коррекционную направленность, способствующую преодолению отклонений в развитии. При этом в ходе всего образовательного процесса особое внимание уделяется развитию слухового восприятия и работе над формированием устной речи;

- обучение детей с тяжелыми нарушениями речи (далее- ТНР)

- деление обучающихся на группы по гендерному признаку (девочки, мальчики), что соответствует материальной базе школы, которая позволяет в полном объеме реализовать разделы: «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства»

-наличие пришкольного участка и соответствующей материально-технической базы для реализации раздела «Технология сельского хозяйства». Раздел реализуется в весенний период, так как основную работу на пришкольном участке осуществляет учитель биологии.

-материал рабочей учебной программы, выделенный курсивом, имеет надстандартный уровень.

Обучение технологии предполагает широкое использование **межпредметных связей**. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Основные формы и методы организации учебной деятельности учащихся

Формы	Методы и технологии
Урок - мастерская	Метод проектов
Урок - лекция	Проблемно - поисковый
Урок - практика	Технологии развития критического мышления
Урок - презентация	Технологии исследовательской деятельности
Урок - беседа	Учебно-практическая деятельность
Урок - игра	Технология дифференциации и индивидуализации Самостоятельная деятельность

Для практических и проектных работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему для учащихся, который обеспечит охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также общественную или личную ценность

этого объекта. В ходе реализации предметного содержания по технологии осуществляется текущий и итоговый контроль в следующих видах и формах:

Виды контроля	Формы контроля
Текущий	Тесты Лабораторные работы Проверочные работы Зачетные работы Выполнение поузловой операции Выполнение изделия
Итоговый	Выполнение изделия Защита творческого проекта

ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Базисный учебный план школы-интерната на этапе основного общего образования включает 306 ч. предметной области «Технология». В том числе: в 5-8 классах — 68 ч., из расчёта 2 ч в неделю, совмещенных уроков, в 9 классах-34ч.

Требования к уровню подготовки учащихся (УУД).

Личностные и метапредметные результаты

Образовательный результат	Количество лет на освоение	Классы
Метапредметные результаты:		
1. Регулятивные		
Результат №1 Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:		
- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;	5	5-9
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;	5	5-9
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;	5	5-9
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;		

- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;	5	5-9
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.	5	5-9
	5	5-9
Результат №2 Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:		
- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;	3	7-9
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;	5	5-9
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;	5	5-9
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);	3	7-9
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;	3	7-9
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);		
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;	5	5-9
	3	7-9
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;	3	7-9
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.		
	3	7-9
Результат №3 Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:		
- определять совместно с педагогом и сверстниками		

критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;	5	5-9
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;	3	7-9
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;	5	5-9
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;	5	5-9
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;	5	5-9
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;	3	7-9
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;	3	7-9
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.	5	5-9
Результат №4 Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:		
- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;	5	5-9
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;	3	7-9
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;	3	7-9
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;	3	7-9
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;	3	7-9

<p>- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.</p>	3	7-9
<p>Результат №5 Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки; - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность; - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха; - ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности; - демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности). 	<p>5</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>5-9</p> <p>7-9</p> <p>5-9</p> <p>5-9</p> <p>8-9</p> <p>8-9</p>
<p>2. Познавательные</p>		
<p>Результат №1 Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и 	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>7-9</p> <p>7-9</p> <p>7-9</p> <p>7-9</p>

<p>обобщать факты и явления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять явление из общего ряда других явлений; 	2	8-9
<ul style="list-style-type: none"> - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений; 	2	8-9
<ul style="list-style-type: none"> - строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям; 	2	8-9
<ul style="list-style-type: none"> - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; 	4	5-9
<ul style="list-style-type: none"> - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи; 	2	7-8
<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации; 	5	5-9
<ul style="list-style-type: none"> - вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником; 	1	9
<ul style="list-style-type: none"> - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения); 	2	8-9
<ul style="list-style-type: none"> - выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ; 	2	8-9
<ul style="list-style-type: none"> - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными. 	4	5-9
<p>Результат №2</p> <p>Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - обозначать символом и знаком предмет и/или явление; 	5	5-9
<ul style="list-style-type: none"> - определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме; 	3	7-9
<ul style="list-style-type: none"> - создавать абстрактный или реальный образ предмета 		

и/или явления;	2	7-9
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;	2	8-9
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;	5	5-9
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;	3	7-9
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;	1	9
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;	1	9
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;	1	9
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.	5	5-9
Результат №3 Смысловое чтение. Обучающийся сможет:		
- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);	5	5-9
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;	5	5-9
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;	5	5-9
- резюмировать главную идею текста;	5	5-9
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);	1	9
- критически оценивать содержание и форму текста.	2	8-9
Результат №4 Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:		

- определять свое отношение к природной среде;	5	5-9
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;	5	5-9
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;	3	7-9
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;	3	7-9
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;	5	5-9
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.	5	5-9
Результат №5 Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:		
- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;	5	5-9
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;	5	5-9
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;	3	7-9
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.	3	7-9
3. Коммуникативные		
Результат №1 Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:		
- определять возможные роли в совместной деятельности;	5	5-9
- играть определенную роль в совместной деятельности;	5	5-9
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;	5	5-9
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;	5	5-9
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;	3	7-9
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку		

зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);	3	7-9
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;	5	5-9
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;	3	7-9
- выделять общую точку зрения в дискуссии;	3	7-9
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;	5	5-9
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);	5	5-9
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.	3	7-9
Результат №2		
Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:		
- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;	2	8-9
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);	3	7-9
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;	3	7-9
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;	3	7-9
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;	5	5-9
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;	5	5-9
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;	5	5-9
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;	3	7-9
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;	3	7-9

<p>- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.</p>	3	7-9
<p>Результат №3 Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; 5 - выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации; 2 - выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи; 2 - использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.; 3 - использовать информацию с учетом этических и правовых норм; 2 - создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности. 3 		5-9 8-9 8-9 7-9 8-9 7-9
Личностные результаты:		
<p>Результат №1 Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей</p>	5	5-9

<p>многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.</p>		
<p>Результат №2 Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.</p>	5	5-9
<p>Результат №3 Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.</p>	5	5-9
<p>Результат №4 Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.</p>	5	5-9
<p>Результат №5 Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре,</p>	5	5-9

языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).		
<p>Результат №6</p> <p>Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).</p>	5	5-9
<p>Результат №7</p> <p>Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.</p>	5	5-9
<p>Результат №8</p> <p>Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные</p>	5	5-9

этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).		
Результат №9 Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).	5	5-9

Предметные результаты

Предметный результат	Кол-во лет на освоение	Классы
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		
1. Ученик научится		
Результаты: - называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;	5	5-9
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;	5	5-9

- 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;	5	5-9
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов	5	5-9
2. Ученик получит возможность научиться:		
приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.	5	5-9
Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся		
1. Ученик научится:		
Результаты: - следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;	5	5-9
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;		
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;	5	5-9
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;	5	5-9
- проводить оценку и испытание полученного продукта;	5	5-9
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;	5	5-9
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;	5	5-9
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;	5	5-9
- проводить и анализировать разработку и / или		

реализацию прикладных проектов, предполагающих:	5	5-9
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;	5	5-9
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;	5	5-9
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);	5	5-9
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;	5	5-9
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;	5	5-9
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:	5	5-9
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);	5	5-9
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;	5	5-9
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;	5	5-9
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:		
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);	5	5-9
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;	5	5-9
разработку плана продвижения продукта;		

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).	5	5-9 5-9
2. Ученик получит возможность научиться:		
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;	5	5-9
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;	5	5-9
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;	5	5-9
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.	5	5-9
Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения		
1. Ученик научится:		
Выпускник научится:		
- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,	5	9
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,	5	9
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,	5	9
- характеризовать группы предприятий региона проживания,		
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,	5	9
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,	5	9
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,	5	9
- анализировать свои возможности и предпочтения,	5	9

связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,	5	9
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,	5	9
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.	5	9
2. Ученик получит возможность научиться:		
- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;	5	9
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.	5	9

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование блока, разделов и темы программы	Основные виды деятельности учащихся	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	9
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	Познакомиться с различными видами технологий и технологических понятий	2	2	-	12	7
1.1. Потребности и технологии.	Ознакомится с: потребностями, разнообразием (классификацией) технологий, иерархия	2	2	-	-	-

	<p>потребностей, общественными потребностями, развитием технологий в мировом хозяйстве, технологическими процессами, ресурсами, сельскохозяйственными технологиями.</p>					
1.2 Транспортные технологии	<p>Рассмотреть потребности в перемещении людей и товаров. Знакомится с видами транспорта, история развития транспорта, с влияние транспорта на окружающую среду, транспортной логистикой, регулированием транспортных потоков. Изучить безопасность транспорта.</p>	-	-	-	-	1
1.3. Промышленные технологии	<p>Рассмотреть: историю развития промышленных технологий. Изучить: понятия, разновидности промышленных технологий, материалов изменивших мир, возобновляемые материалы. Познакомится с технологии получения и обработки материалов, с заданными свойствами, порошковой металлургией, с управлением в современном производстве, с промышленными технологиями получения продуктов питания.</p>	-	-	-	-	1
1.4. Энергетические технологии	<p>Познакомится с преобразованием, распределением, накоплением и передачей энергии как технологией, машинами для преобразования, накопления, передачи энергии. Рассмотреть последствия потери энергии для экономики и экологии, альтернативные источники</p>	-	-	-	8	-

	энергии. Познакомится с энергетическим обеспечением дома.					
1.5. Социальные технологии	Ознакомится со спецификой социальных технологий, с технологиями работы с общественным мнением, с социальными сетями, технологиями сферы услуг.	-	-	-	-	1
1.6. Информационные технологии	Ознакомится с историей развития информационных технологий, современными информационными технологиями, квантовыми компьютерами	-	-	-	-	1
1.7. Технологии в сфере быта (ЖКХ)	Ознакомиться со структурой коммунального комплекса, ознакомить с экономией энергоресурсов, овладеть навыками высчитывания стоимости потребленных услуг	-	-	-	4	1
1.8. Медицинские технологии.	Ознакомиться с тестирующими препаратами, с локальной доставкой препарата.	-	-	-	-	1
1.9. Нанотехнологии.	Ознакомиться с понятием персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Ознакомиться с новыми принципами получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника(фотоника).Квантовые компьютеры. Ознакомиться с развитием многофункциональных ИТ-инструментов.	-	-	-	-	1
2.Формирование технологической	Овладеть трудовыми и технологическими знаниями и	66	66	66	50	25

культуры и проектно-технологического мышления учащихся	умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации для создания продуктов труда					
2.1. Черчение и графика 2.1.1 Основы черчения и графики. 2.1.2. Построение и чтение чертежей. 2.1.3. Построение схем орнамента.	Ознакомиться с понятиями черчения и графики. Овладеть умением построения и чтения чертежей, организацией рабочего места. Овладеть умением построения схем орнаментов ручным способом и с помощью компьютера	-	-	-	-	2 1/ 2 1/ 2 1
2.2. Технология швейного производства 2.2.1. Классификация и свойства текстильных материалов 2.2.2. Ручные работы. 2.2.3. Швейная машина 2.2.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	Ознакомиться с понятиями текстильных материалов и научиться упорядочивать полученную информацию. Ознакомиться с организацией рабочего места, с видами ручных работ. Научиться планировать технологический процесс, подбирать материалы и инструменты для выполнения ручных работ. Ознакомиться с устройством и принципом работы швейной машины. Научиться построению чертежа швейного изделия с соблюдением ГОСТ и правил черчения, моделированию изделия на основе эскиза. Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия; подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии,	28 4 2 4 4 14	30 2 2 2 6 18	30 2 2 2 8 16	26 2 2 - 4 18	-

2.2.5. Изготовление швейных изделий	проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ, научной организации труда рабочего места, рациональному использованию материалов и энергоресурсов, находить и устранять дефекты, соблюдению правил безопасности труда					
2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла 2.3.1. Декоративно-прикладное искусство 2.3.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 2.3.3. Лоскутное шитье 2.3.4. Вышивка крестиком Выполнение проекта 2.3.5. Аппликация, роспись по	Ознакомятся с понятием «декоративно-прикладное искусство», традиционными и современными видами декоративно-прикладного искусства России, с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Познакомятся с понятием «композиция», правилами, приёмами, средствами композиции. Зарисуют природные мотивы с натуры, их стилизация. Создадут графическую композицию. Изучать различные виды техники лоскутного шитья, составлять орнамент для лоскутного шитья, подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству и волокнистому составу, изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Ознакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вышивки и их составляющим, соблюдению	16 2 2 4 8 -	16 - - - - -	28 - - - 12 14 2	12 - - 12 -	14 - - - -

<p>ткани(батик)</p> <p>2.3.6. Вышивка гладью. Вышивка лентами.</p> <p>2.3.7.Вязание на спицах и (или) крючком.</p>	<p>правил техники безопасности и здоровьесбережения, изготовлению образцов вышивки. Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Выполнить образец вышивки на ткани. Находить информацию для изучения вышивки народных промыслов данного региона. Находить в сети Интернет информацию об истории вышивки в России и за рубежом. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы вышивки.</p> <p>Выбирать ткань и нитки для вышивки, иглы и пяльцы. Производить разметку рисунка на ткани, овладевать навыками вышивки и самоанализом работы. Выявлять дефекты вышивки и устранять их, подбирать инструменты и материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Вышивать образцы изделия.</p> <p>Ознакомиться с информацией истории возникновения аппликации на Руси. Выполнять разные виды аппликаций. Выявлять дефекты аппликаций и устранять их, подбирать инструменты и материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Выполнять образцы изделия.</p> <p>Ознакомиться с информацией</p>	-	-	-	-	7 7
--	--	---	---	---	---	--------

	истории возникновения вязания на Руси. Выполнять разные виды вязания. Выявлять дефекты и устранять их, подбирать инструменты и материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Выполнять образцы изделия.					
2.4. Технология приготовления пищи		16	16	6	8	4
2.4.1. Санитарно-гигиенические требования	Ознакомиться с правилами санитарии и гигиены при технологии приготовления пищи Овладеть знаниями о физиологии питания.	1	-	-	-	-
2.4.1. Физиология питания	Планировать технологический процесс и процесс труда	1	-	-	-	-
2.4.2. Бутерброды и горячие напитки	(приготовления блюд); соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, овладеть навыками организации рабочего места.	2	-	-	-	-
2.4.3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2	-	-	-	-
2.4.4. Блюда из овощей и фруктов		6	-	-	-	-
2.4.5. Блюда из яиц		2	-	-	-	-
2.4.6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		-	4	-	-	-
2.4.7. Блюда из мяса		-	4	-	-	-
2.4.8. Блюда из птицы		-	2	-	-	-
2.4.9. Заправочные супы		-	-	1	-	-
2.4.10. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки. Овладеть знаниями о сохранении продуктов для длительного хранения.	-	-	-	-	-
2.4.11. Виды теста и выпечки		-	-	2	8	-
2.4.12. Десерты, напитки		-	-	1	-	-
		2	4	2	-	-

2.4.13. Сервировка стола 2.4.14. Заготовка продуктов		-				4
2.5. Технология ведения дома 2.5.1. Интерьер жилых помещений	Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного обо- рудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.	6 6	4 2	4 4	- -	- -
2.5.2. Комнатные растения в интерьере	Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Производить перевалку (пересадку) комнатных растений. Выполнять уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы	-	2	-	-	-
2.6. Технология сельского хозяйства (весенние работы)	Ознакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками, с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; научиться планировать процесс труда, выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда	-	-	-	-	2
2.7. Экономика. Основы предпринимательст ва.	Обобщают способы выявления потребностей, составят программу изучения потребностей. Составят задание на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.	-	-	-	4	3

	Ознакомятся с логикой бизнес-проект (бизнес-план), способами продвижения продукта на рынке, сегментацией рынка, маркетинговым планом. Ознакомятся с моделированием процесса управления в социальной системе					
3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	Создать индивидуальные программы профессионального роста и карьеры	-	-	-	6	2
3.1. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся. Мир профессий.	Анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников. Исследовать деятельность производственного предприятия, фермы или предприятия сервиса. Ознакомиться с миром профессий.	-	-	-	6	-
3.2. Востребованность кадров на рынке труда.	Ознакомиться с востребованными профессиями на рынке труда. Осуществить профессиональные пробы	-	-	-	-	1
3.3. Профессиональные пробы		-	-	-	-	1
Итого:		68	68	68	68	34

**Учебно-тематическое планирование
(5класс, 68часов)**

№п/п	Тема	Кол-во часов	Кол-во к.р.	Основные виды учебной деятельности
1	1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития 1.1. Потребности и технологии.	2 2		Ознакомится с потребностями, разнообразием (классификацией) технологий, иерархия потребностей, общественными потребностями, развитием технологий в мировом хозяйстве, технологическими процессами, ресурсами.
2	2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся 1.Черчение и графика 2.1.1. Основы черчения и графики.	- -		Ознакомится с понятиями черчения и графики.
3	2. Технология швейного производства 2.2. 1.Классификация и свойства текстильных материалов	28 4	1	Ознакомится с понятиями текстильных материалов и научиться упорядочивать полученную информацию.
4	2.2.2Ручные работы	2		Ознакомится с организацией рабочего места, с видами ручных работ. Научиться планировать технологический процесс, подбирать материалы и инструменты для выполнения ручных работ
5	2.2.3. Швейная машина	4		Ознакомится с устройством и принципом работы швейной машины.

6	2.2.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	4		Научиться построению чертежа швейного изделия с соблюдением ГОСТ и правил черчения, моделированию изделия на основе эскиза.
7	2.2.4. Изготовление швейных изделий	14		Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия; подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии, проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ, научной организации труда рабочего места, рациональному использованию материалов и энергоресурсов, находить и устранять дефекты, соблюдению правил безопасности труда
8	2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла 2.3.1. Декоративно-прикладное искусство	16 2		Ознакомятся с понятием «декоративно-прикладное искусство», традиционными и современными видами декоративно-прикладного искусства России, с творчеством народных умельцев своего края, области, села.
	2.3.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2		Познакомятся с понятием «композиция», правилами, приёмами, средствами композиции. Зарисуют природные мотивы с натуры, их стилизация. Создадут графическую композицию.

	2.3.3. Лоскутное шитье Выполнение изделия	4 8		Изучать различные виды техники лоскутного шитья, составлять орнамент для лоскутного шитья, подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству и волокнистому составу, изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.
9	2.4. Технология приготовления пищи 2.4.1. Санитарно-гигиенические требования 2.4.1. Физиология питания 2.4.2.. Бутерброды и горячие напитки 2.4.3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2.4.4. Блюда из овощей и фруктов 2.4.5. Блюда из яиц 2.4.13. Сервировка стола. Проект «Приготовление семейного завтрака для всей семьи».	16 1 1 2 2 4 2 2 2	1	Ознакомиться с правилами санитарии и гигиены при технологии приготовления пищи Овладеть знаниями о физиологии питания. Планировать технологический процесс и процесс труда (приготовления блюд); соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, овладевать навыками организации рабочего места. Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки.
10	2.5. Технология ведения дома 2.5.1. Интерьер жилых помещений	6 6		Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.
11		68	2	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

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

1.1. Потребности и технологии. (2 ч.)

Теоретические сведения.

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

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

2.2. Технология швейного производства (28 ч.)

2.2.1. Классификация и свойства текстильных материалов.(4 ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

2.2.2. Технология обработки ткани. Ручные работы. (2)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления для выполнения ручных

работ. Терминология ручных работ. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Виды ручных стежков и строчек. Правила посадки и постановка рук во время работ. Правила ТБ. Способы закрепления рабочей нити. Инструменты и приспособления.

Прямые стежки и строчки. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Понятия: шов, стежок, строчка, длина стежка.

Лабораторно-практические и практические работы. Прямые стежки и строчки (выполнение сметочной, заметочной, наметочной, копировальной строчек) Изготовление образцов ручных работ.

2.2.3. Швейная машина (4 ч.)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Простые механизмы как часть технологических систем. Основные узлы швейной машины. Виды движения. Кинематические схемы. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка. Правила безопасной работы на швейной машине. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Требования к выполнению машинных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитью. Упражнение в выполнении закрепков. Изготовление образцов машинных работ.

2.2.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч.)

Теоретические сведения. Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас-

положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Моделирование. Функции моделей. Особенности построения выкроек швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление чертежей и выкроек предложенного изделия. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Способы моделирования. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

2.2.5. Изготовление швейных изделий (14ч.)

Теоретические сведения.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (16ч.)

2.3.1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

2.3.3. Лоскутное шитье(16ч) (4 ч+4.+8)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.Выполнение изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

2.4. Технология приготовления пищи (16 ч.)

2.4.1. Санитарно-гигиенические требования (1 ч.)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

2.4.1. Физиология питания (1 ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

2.4.2. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Разработки технологического проекта.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

2.4. 4.Блюда из овощей и фруктов (6 ч.)

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

2.4.5. Блюда из яиц (2 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Оценка качества.

2.4.13. Сервировка стола (2 ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

2.5. Технология ведения дома (6 ч.)

2.5.1. Интерьер жилых помещений (6 ч.)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой, выполнение эскиза (чертежа), макета.

**Учебно-тематическое планирование
(бкласс, 68 часов)**

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Кол-во контр. работ	Основные виды учебной деятельности
1	1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития 1. Потребности и технологии.	2 2		Ознакомиться с понятиями технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.
2	2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	66		Овладевать трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации для создания продуктов труда
3	2. Технология швейного производства 2.2. 1. Классификация и свойства текстильных материалов	30 2	1	Ознакомиться с понятиями текстильных материалов и научиться упорядочивать полученную информацию. Знать правила по ТБ
4	2.2.2. Ручные работы	2		Научиться планировать технологический процесс, выполнять ручные работы. Знать правила по ТБ
5	2.2.3. Швейная машина	4		Ознакомиться с устройством и принципом работы швейной машины. Знать правила по ТБ
6	2.2.3. Конструирование и моделирование швейных изделий	6		Научиться построению чертежа швейного изделия с соблюдением ГОСТ и правил черчения, моделированию изделия на основе эскиза.

				Знать правила по ТБ
7	2.2.4. Изготовление швейных изделий	18		Знать правила по ТБ .Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия; подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии, проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ, научной организации труда рабочего места, рациональному использованию материалов и энергоресурсов, находить и устранять дефекты, соблюдению правил безопасности труда
7	2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла 2.3.1. Декоративно-прикладное искусство 2.3.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 2.3.7. Вязание спицами и крючком	16 - - 4+4+8		Ознакомятся с понятием «декоративно-прикладное искусство», традиционными и современными видами декоративно-прикладного искусства России, с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Познакомятся с понятием «композиция», правилами, приёмами, средствами композиции. Зарисуют природные мотивы с натуры, их стилизация. Создадут графическую композицию. Ознакомить с информацией истории возникновения вязания на Руси. Выполнять разные виды вязания. Выявлять дефекты и устранять их, подбирать инструменты и

				материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Выполнять образцы изделия.
8	2.4. Технология приготовления пищи 2.4.1. Санитарно-гигиенические требования 2.4.2. Физиология питания 2.4.3 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2.4.7. Блюда из мяса 2.4.8. Блюда из птицы 2.4.9. Заправочные супы 2.4.7. Сервировка стола	16 - - 4 4 2 2 4	1	Ознакомиться с правилами санитарии и гигиены при технологии приготовления пищи Овладеть знаниями о физиологии питания. Знать правила по ТБ Планировать технологический процесс и процесс труда (приготовления блюд); соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, овладевать навыками организации рабочего места. Научиться готовить. Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки.
9	2.5. Технология ведения дома 2.5.1. Интерьер жилых помещений 2.5.2. Комнатные растения в интерьере.	4 2 2		Выполнять эскиз планировки, детской комнаты. Разрабатывать и выполнять проект. Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Производить перевалку (пересадку) комнатных растений. Выполнять уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы
11		68	3	

6 класс

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

1.1. Потребности и технологии. (2 ч.)

Теоретические сведения

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат

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

2.2. Технология швейного производства (30 ч.)

2.2.1. Классификация и свойства текстильных материалов (2ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

2.2.2. Ручные работы(2ч.)Ознакомиться с организацией рабочего места, с видами ручных работ. Научиться планировать технологический процесс, подбирать материалы и инструменты для выполнения ручных работ

2.2.3. Швейная машина(2ч.)Ознакомиться с неполадками швейной машины, причинами и способами их устранения.

2.2.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)

Теоретические сведенияПонятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

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

2.3.3. Изготовление швейных изделий (18 ч.)

Теоретические сведения.Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к

раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

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

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (16 ч.)

2.3.7. Вязание на спицах (4 ч.)

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

Основные виды петель при вязании спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Вязание полотна: начало вязания,

вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна несколькими способами.

Вязание крючком (4 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна несколькими способами.

Выполнение проектного изделия по выбору(8 ч.)

2.4. Технология приготовления пищи (16ч.)

2.4.6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч.)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

2.4.7. Блюда из мяса (4 ч.)

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

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

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

2.4.8. Блюда из птицы (2 ч.)

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

Виды тепловой обработки мяса птицы. Определение качества термической обработки кур. Технология приготовления блюд из курицы. Подача к столу. Гарниры к блюдам из птицы.

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

2.4.9. Заправочные супы (2 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

2.4.13. Сервировка стола (4 ч.)

Теоретические сведения. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

2.5. Технология ведения дома (4 ч.)

2.5.1. Интерьер жилых помещений.(2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов

семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

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

2.5.2. Комнатные растения в интерьере (2 ч.)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

**Учебно-тематическое планирование
(7класс, 68 часов)**

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Кол-во контр. работ	Основные виды учебной деятельности
1	2. Технология швейного производства 2.2. 1.Классификация и свойства текстильных материалов	30 2	1	Ознакомиться с понятиями текстильных материалов и научиться упорядочивать полученную информацию.
2	2.2.2.Ручные работы	2		Изготовление образцов ручных швов
3	2.2.3. Швейная машина	2		Ознакомиться с приспособлениями, уходом за швейной машиной, чисткой и смазкой (Пр.р.)
4	2.2.3. Конструирование и моделирование швейных изделий	8		Научиться построению чертежа швейного изделия с соблюдением ГОСТ и правил черчения, моделированию изделия на основе эскиза.
5	2.2.4. Изготовление швейных изделий	16		Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия; подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии, проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ, научной организации труда рабочего места, рациональному использованию материалов и энергоресурсов, находить и устранять дефекты, соблюдению правил

				безопасности труда
6	2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла 2.3.4. Вышивка крестиком. Выполнение проектного изделия по выбору. 2.3.5. Аппликация. Роспись по ткани.	28 12 14 2	2	Ознакомиться с информацией истории возникновения вышивки. Ознакомиться с видами и техниками вышивки. Научиться вышивать крестиком. Выполнить картину по выбору. Ознакомиться с информацией истории возникновения аппликации на Руси.(обзорно). Ознакомиться с информацией истории возникновения Роспись по ткани(батик)
7	2.4. Технология приготовление пищи 2.4.4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2.4.11. Виды теста и выпечки. 2.4.12. Десерты, напитки 2.4.13. Сервировка стола	6 1 2 1 2	1	Планировать технологический процесс и процесс труда (приготовления блюд); соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, овладевать навыками организации рабочего места. Подбирать и применять столовые приборы и посуду согласно меню и назначения сервировки.
8	2.5. Технология ведения дома 2.5.1. Интерьер жилых помещений	4 4		Ознакомиться с освещением жилого помещения, предметами искусства и коллекциями в интерьере, освещением интерьера жилого помещения. Гигиена жилища.
9		68	4	

7 класс

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

2.2. Технология швейного производства (30 ч.)

2.2.1. Классификация и свойства текстильных материалов (2ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

2.2.2. Ручные работы(2ч.) Ознакомиться с организацией рабочего места, с видами ручных работ. Научиться планировать технологический процесс, подбирать материалы и инструменты для выполнения ручных работ. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

2.2.3. Швейная машина(2ч.) Приспособления, уход за швейной машиной, чистка и смазка.

2.2.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч.)

Теоретические сведения. Эксплуатационные и гигиенические, эстетические требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Мерки для построения чертежа юбки. Правила снятия мерок. Чтение чертежа. Построение основы чертежа юбки. Понятие о моделировании одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: пояса, кокетки. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в натуральную величину (проектное изделие).

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

2.2.5. Изготовление швейных изделий (16 ч.)

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления поясной одежды. Технология обработки среднего шва в юбке, боковых швов, нижнего среза юбки. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва юбки, боковых срезов и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (28 ч.)

2.3.4. Вышивка крестом.(12ч)

Теоретические сведения. Ознакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вышивки и их составляющим, соблюдению правил техники безопасности и здоровьесбережения, изготовлению образцов вышивки. Выполнить образец вышивки на ткани. Находить информацию для изучения вышивки народных промыслов данного региона. Находить в сети Интернет информацию об истории вышивки в России и за рубежом. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы вышивки.

Выбирать ткань и нитки для вышивки, иглы и пяльцы. Производить разметку рисунка на ткани, овладевать навыками вышивки и самоанализом работы.

Выявлять дефекты вышивки и устранять их, подбирать инструменты и материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов и основных швов в вышивке, подбор ткани, ниток, игл и пяльцев. Выполнить изделие с вышивкой.

Выполнение проектного изделия по выбору (14 ч.)

2.3.5. Аппликация (2 ч.)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для аппликации. Приёмы подготовки ткани к работе. Технология выполнения клеевых и нашивных аппликаций.

Материалы и оборудование для выполнения нашивной аппликации. Применение зигзагообразной строчки. Стирка и оформление готовой работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение нашивной аппликации на швейной машине. Модернизация продукта.

Ознакомиться с информацией истории возникновения аппликации на Руси. (обзорно). Ознакомиться с информацией истории возникновения.

Роспись по ткани (батик).

2.4. Технология приготовления пищи (6 ч.)

2.5.4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч.)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление сырников.

2.5.5. Виды теста и выпечки (2ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из теста.

2.5.6. Десерты, напитки (1 ч.)

Теоретические сведения. Виды десертов. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок.

Виды напитков. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс и др.

Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

2.5.7. Сервировка стола (2 ч.)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работа. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

2.5. Технология ведения дома (4 ч.)

2.5.1. Интерьер жилых помещений (4 ч.)

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

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

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

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

Гигиена жилища. Виды уборки. Бытовые приборы для для уборки и создания микроклимата в помещении.

Лабораторно-практические и практические работ. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

**Учебно-тематическое планирование
(8класс, 68часов)**

№ п/ п	Тема	Кол- во часо в	Кол- во контр. работ	Основные виды учебной деятельности
1	<p>1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития 1.4.Энергетические технологии</p> <p>1.7.Технологии в сфере быта ЖКХ</p>	<p>12</p> <p>8</p> <p>4</p>		<p>Ознакомиться с преобразованием, распределением, накоплением и передачей энергии как технологией, машинами для преобразования, накопления, передачи энергии. Рассмотреть последствия потери энергии для экономики и экологии, альтернативные источники энергии. Познакомится с энергетическим обеспечением дома.</p> <p>Ознакомиться со структурой коммунального комплекса, ознакомить с экономией энергоресурсов</p>
2	<p>2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся</p>	<p>50</p>		<p>Овладеть умением построения и чтения чертежей, организацией рабочего места.</p>
3	<p>2. Технология швейного производства 2.2.1. Классификация и свойства текстильных материалов 2.2.2.Ручные работы 2.2.4. . Конструирование</p>	<p>26</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>1</p>	<p>Ознакомиться с понятиями текстильных материалов и научиться упорядочивать полученную информацию. Изготовление образцов ручных швов</p> <p>Научиться построению чертежа швейного изделия с</p>

	и моделирование швейных изделий			соблюдением ГОСТ и правил черчения, моделированию изделия на основе эскиза.
4	2.2.5. Изготовление швейных изделий	18		Научиться планировать технологический процесс и процесс труда при изготовлении швейного изделия; подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом требований технологии, проектировать последовательность операций и составление операционной карты работ, научной организации труда рабочего места, рациональному использованию материалов и энергоресурсов, находить и устранять дефекты, соблюдению правил безопасности труда
5	2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла 2.3.1. Вышивка гладью.	12 12	1	Ознакомиться с историей возникновения данного вида рукоделия, научиться основным элементам вышивки и их составляющим, соблюдению правил техники безопасности и здоровьесбережения, изготовлению образцов вышивки. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Выполнить образец вышивки на ткани . Находить информацию для изучения вышивки народных промыслов данного региона. Находить в сети Интернет информацию об истории вышивки в России и за рубежом. Зарисовывать и

				фотографировать наиболее интересные образцы вышивки. Выбирать ткань и нитки для вышивки, иглы и пяльцы.
6	2.4. Технология приготовления пищи 2.4.11.Виды теста и выпечки. Песочное печенье. Слоеное тесто(пресное скороспелое) Бисквитное тесто. Заварное тесто.	8 2 2 2 2		Виды теста. Приготовление песочного печенья. Слоеное тесто(пресное скороспелое) Приготовление бисквитного теста Приготовление заварного теста. Планировать технологический процесс и процесс труда (приготовления блюд); соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, овладевать навыками организации рабочего места.
8	2.7.Экономика. Основы предпринимательства	4		Обобщают способы выявления потребностей, составят программу изучения потребностей. Семейная экономика.
9	3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения 3.1. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся. Мир профессий.	6 6		Анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников. Исследовать деятельность производственного предприятия, фермы или предприятия сервиса. Ознакомиться с миром профессий.
10		68	2	

8 класс

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (12 ч.)

1.2. Энергетические технологии (8 ч.)

Теоретические сведения.

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

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

1.7. Технологии в сфере ЖКХ(4ч.)

Теоретические сведения. Экология жилья. Технология содержания жилья. Отопление и тепловые потери. Информационные услуги в сфере ЖКХ. Расчет и оплата услуг ЖКХ.

2.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (50ч.)

2.2.Технология швейного производства(26ч)

2.2.1. Классификация и свойства текстильных материалов (2 ч.)

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

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

2.2.2.Ручные работы(2ч.)Организация рабочего места, с видами ручных работ. Научиться планировать технологический процесс, подбирать материалы и инструменты для выполнения ручных работ.

2.2.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч.)

Теоретические сведения. Эксплуатационные и гигиенические, эстетические требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления плечевого изделия. Мерки для построения чертежа плечевого изделия. Правила снятия мерок. Чтение чертежа. Снятие выкроек из журнала мод. Понятие о моделировании одежды. Приёмы изготовления выкроек

дополнительных деталей изделия: пояса, кокетки. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в натуральную величину (проектное изделие).

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

2.2.5. Изготовление швейных изделий (18 ч.)

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, воротника.

Подготовка и проведение примерки плечевого изделия. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевого изделия одежды. Технология обработки плечевого изделия среднего шва спинки, боковых швов, плечевых швов, воротника, борта подбортом, нижнего среза. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, боковых швов, плечевых швов, воротника, борта подбортом, нижнего среза. Окончательная отделка изделия.

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

2.3.4. Вышивка (крестом) (12 ч.)

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Вышивка

крестом. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в вышивке.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: дизайн-проект, исследовательский проект.

Лабораторно-практические и практические работы. Обводка вышитых мотивов. Технология выполнения вышивки. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и влажно-тепловая обработка вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

2.4. Технология приготовления пищи(8ч)

2.4.11. Виды теста

Теоретические сведения. Планировать технологический процесс и процесс труда (приготовления блюд); Песочное печенье.

Слоеное тесто(пресное скороспелое)

Бисквитное тесто

Заварное тесто.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление песочного печенья.

Приготовление слоеного теста(пресное скороспелое)

Приготовление бисквитного теста

Приготовление заварного теста.

Соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, овладевать навыками организации рабочего места.

2.7. Экономика. Основы предпринимательской деятельности(4 ч.)

Основные теоретические сведения.

Способы выявления потребностей. Составление программы изучения потребностей.

Практическая работа. Составление программы изучения потребностей.

3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (6 ч.)

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

Теоретические сведения. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики.

Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

**Учебно-тематическое планирование
(9класс, 68 часов)**

№ п/ п	Тема	Кол- во часо в	Кол- во контр. работ	Основные виды учебной деятельности
1	<p>1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</p> <p>1.2 Транспортные технологии</p> <p>1.3. Промышленные технологии</p> <p>1.5. Социальные</p>	<p>7</p> <p>1</p> <p>1</p>		<p>Рассмотреть потребности в перемещении людей и товаров. Знакомится с видами транспорта, история развития транспорта, с влияние транспорта на окружающую среду, транспортной логистикой, регулированием транспортных потоков. Изучить безопасность транспорта.</p> <p>Рассмотреть: историю развития промышленных технологий. Изучить: понятия, разновидности промышленных технологий, материалов изменивших мир, возобновляемые материалы. Познакомится с технологии получения и обработки материалов, с заданными свойствами, порошковой металлургией, с управлением в современном производстве, с промышленными технологиями получения продуктов питания.</p> <p>Ознакомится со спецификой социальных технологий, с</p>

технологии	1	технологиями работы с общественным мнением, с социальными сетями, технологиями сферы услуг.
1.6. Информационные технологии	1	Ознакомится с историей развития информационных технологий, современными информационными технологиями, квантовыми компьютерами
1.7. Технологии в сфере быта (ЖКХ)	1	Овладеть навыками высчитывания стоимости потребленных услуг
1.8. Медицинские технологии.	1	Ознакомиться с тестирующими препаратами, с локальной доставкой препарата. Ознакомиться с понятием персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков.
1.9. Нанотехнологии	1	Ознакомиться с новыми принципами получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника(фотоника).Квантовые компьютеры. Ознакомиться с развитием многофункциональных ИТ-инструментов.

<p>2.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся 2.1.Черчение и графика 2.1.1 Основы черчения и графики. 2.1.2. Построение и чтение чертежей. 2.1.3. Построение схем орнамента.</p>	<p>25 2ч ½ ½ 1</p>		<p>Ознакомиться с понятиями черчения и графики. Овладеть умением построения и чтения чертежей, организацией рабочего места. Овладеть умением построения схем орнаментов ручным способом и с помощью компьютера</p>
<p>2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла 2.3.6. Вышивка гладью. Вышивка лентами.</p>	<p>14ч. 7 7</p>		<p>Находить в сети Интернет информацию об истории вышивки в России и за рубежом, местных мастериц. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы вышивки. Выбирать ткань и нитки для вышивки, иглы и пяльцы. Производить разметку рисунка на ткани, овладевать навыками вышивки и самоанализом работы. Выявлять дефекты вышивки и устранять их, подбирать инструменты и материалы, организовывать рабочее место, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Вышивать образцы изделия.</p>
<p>2.4. Технология приготовление пищи 2.4.14. Заготовка продуктов</p>	<p>4 4</p>		<p>Подбирать и применять посуду для заготовки овощей и фруктов на зиму. Овладевать знаниями о сохранении продуктов для длительного хранения</p>
<p>2.6.Технология сельского хозяйства (весенние работы)</p>	<p>2</p>		<p>Ознакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками, с</p>

			назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; научиться планировать процесс труда, выполнение технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда.
	2.7. Экономика. Основы предпринимательства.	3	Обобщат способы выявления потребностей, составят программу изучения потребностей. Составят задание на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность. Ознакомятся с логикой бизнес-проект (бизнес-план), с способами продвижения продукта на рынке, сегментацией рынка, маркетинговым планом.
	3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения 3.1. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся. Мир профессий. 3.2. Востребованность кадров на рынке труда. 3.3. Профессиональные пробы.	2 1 1	Ознакомятся с моделированием процесса управления в социальной системе Создать индивидуальные программы профессионального роста и карьеры Ознакомиться с востребованными профессиями на рынке труда. Осуществить профессиональные пробы

9класс

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (7 ч.)

1.2. Транспортные технологии (1 ч.)

Теоретические сведения.

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

1.3. Промышленные технологии (1 ч.)

Теоретические сведения.

История развития промышленных технологий. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

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

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

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

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

1.5. Социальные технологии (1 ч.)

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

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

Технологии в сфере быта. Экология жилья.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и

контроля от человека технологической системе. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

1.6. Информационные технологии (1 ч.)

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

1.7. Технологии в сфере быта (ЖКХ)(1ч.)

Теоретические сведения. ЖКХ. Расчет и оплата услуг ЖКХ.

Практические работы. Овладеть навыками вычисления стоимости потребляемых услуг.

1.8. Медицинские технологии(1ч.)

Теоретические сведения. История развития медицинских технологий. Современные медицинские технологии. Ознакомиться с тестирующими препаратами. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков.

1.9. Нанотехнологии(1ч.)

Теоретические сведения. Понятие нанотехнологии, наноматериал. Новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника(фотоника) Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.

2.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся(25ч.)

2.1.Черчение и графика (2 ч.)

2.1.1 Основы черчения и графики.(1/2 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки.Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Профессии и самоопределение в области труда, связанного с выполнением чертежных и графических работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Построение чертежа и технического рисунка.

2.1.2. Построение и чтение чертежей (1/2 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение и чтение чертежей.

Практические работы. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Построение и чтение чертежей.

2.1.3. Построение схем орнамента. (1 ч.)

Теоретические сведения. Владеть умением построения схем орнаментов ручным способом и с помощью компьютера

Лабораторно-практические и практические работы Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия. Применение графического изображения для создания орнамента.

Практическая работа: Выполнение технологической карты. Выполнение чертежа или эскиза

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

2.3.6. Вышивка гладью+ вышивка лентами(7ч.+7ч.)

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Вышивка гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка гладью". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в вышивке.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: дизайн-проект, исследовательский проект.

Лабораторно-практические и практические работы. Обводка вышитых мотивов. Технология выполнения вышивки. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и влажно-тепловая обработка вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Теоретические сведения. Вышивка лентами, как современный вид народного творчества. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории вышивки лентами. Вышивка лентами. Выполнения проекта "Вышивка лентами". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в вышивке лентами.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: дизайн-проект, исследовательский проект.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология выполнения вышивки лентами. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Оформление вышивки лентами в рамку.

2.4 Технология приготовления пищи(4ч)

2.4.14. Заготовка продуктов

Теоретические сведения. Продукты для заготовки на зиму. Способы заготовки. Оборудование, посуда и инвентарь для заготовки и хранения продуктов. Технология приготовления компотов, солений, квашеной капусты. Подача их к столу. Процессы происходящие в процессе квашения и соления. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашенных овощах. Технология квашения капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов.

Способы приготовления квашеной капусты. Приготовление квашеной капусты.

Приготовление компотов, варенья, повидла. Подача их к столу.

2.6. Технология сельского хозяйства (весенние работы) (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. *Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.* Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями.

Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном

садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке подготовка посевного материала и семенников многолетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки однолетних растений, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост).

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт.

Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала.

2.7. Экономика. Основы предпринимательской деятельности(3 ч.)

Основные теоретические сведения

Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: бизнес-проект (бизнес-план). Бюджет проекта.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни).

Практическая работа. Построение проекта.

3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения(2ч.)

3.2. Востребованность кадров на рынке труда(1ч)

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

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона.

Функции специалистов, занятых в производстве.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

3.3. Профессиональные пробы (1 ч.)

Практические работы. Проведение профессиональной пробы по профессии востребованной в регионе.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе даёт возможность достичь следующих результатов в направлении **личностного** развития:

- формирование чувства гордости за прошлое и настоящее российской технологии;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, а также социальному, культурному, языковому и духовному многообразию современного мира;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, выбору профильного образования на основе информации о существующих профессиях и личных профессиональных предпочтений, осознанному построению индивидуальной образовательной траектории с учётом устойчивых познавательных интересов;
- формирование коммуникативной компетентности в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;
- формирование познавательной и информационной культуры, в том числе развитие навыков самостоятельной работы с учебными пособиями, книгами, доступными инструментами и техническими средствами информационных технологий;
- формирование основ экологического сознания на основе признания ценности жизни во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;
- развитие готовности к решению творческих задач, умения находить адекватные способы поведения и взаимодействия с партнёрами во время учебной и внеучебной деятельности, способности оценивать проблемные ситуации и оперативно принимать ответственные решения в различных продуктивных видах деятельности (учебная поисково-исследовательская, клубная, проектная, кружковая и т. п.).

Метапредметными результатами освоения основной образовательной программы основного общего образования являются:

- овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, поиска средств её осуществления;
- умение планировать пути достижения целей на основе самостоятельного анализа условий и средств достижения этих целей, выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ, осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;

- понимание проблемы, умение ставить вопросы, выдвигать гипотезу, давать определения понятиям, классифицировать, структурировать материал, проводить эксперименты, аргументировать собственную позицию, формулировать выводы и заключения;
- формирование и развитие компетентности в области использования инструментов и технических средств информационных технологий (компьютеров и программного обеспечения) как инструментальной основы развития коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий;
- умение извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета), умение свободно пользоваться справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, соблюдать нормы информационной избирательности, этики;
- умение на практике пользоваться основными логическими приёмами, методами наблюдения, моделирования, объяснения, решения проблем, прогнозирования и др.;
- умение организовать свою жизнь в соответствии с представлениями о здоровом образе жизни, правах и обязанностях гражданина, ценностях бытия, культуры и социального взаимодействия;
- умение выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;
- формирование умения самостоятельно и аргументированно оценивать свои действия и действия одноклассников, содержательно обосновывая правильность или ошибочность результата и способа действия, адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи, а также свои возможности в достижении цели определённой сложности;
- умение работать в группе — эффективно сотрудничать и взаимодействовать на основе координации различных позиций при выработке общего решения в совместной деятельности; слушать партнёра, формулировать и аргументировать своё мнение, корректно отстаивать свою позицию и координировать её с позицией партнёров, в том числе в ситуации столкновения интересов; продуктивно разрешать конфликт на основе учёта интересов и позиций всех его участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов.

Предметные планируемые результаты (для детей близких к норме)

По завершении учебного года учащийся 5 класса:

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- осуществляет сборку моделей швейного изделия по инструкции (в рамках программы);
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- владеет основными приемами ухода за растением, подбирает инструменты соответственно технологическому процессу, соблюдать правила безопасного труда;
- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках по кулинарии и обработки тканей;
- работает с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять эскиз (чертеж) интерьер кухни и столовой
- чистить посуду из металла, керамики и древесины, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо в швейных машинах с электрическим приводом;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

По завершении учебного года учащийся 5 класса получит возможность:

- *выполнять творческие проекты по основным разделам предмета;*
- *находить и обобщать информацию;*
- *применять полученные знания и умения в повседневной жизни и на практике.*

По завершении учебного года учащийся 6 класса:

- конструирует модель плечевого изделия по заданному прототипу;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- определять качество готового изделия,
- снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере жилых помещений;
- оказывать первичную помощь при порезах и ожогах, поражении электрическим током;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами.
- выполнять поузловую обработку швейного изделия;
- выявлять дефекты швейного изделия и устранять их.
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

По завершении учебного года учащийся 6 класса получит возможность:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач(если есть мат. база);
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

По завершении учебного года учащийся 7 класса:

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту(с помощью учителя);
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза(с помощью учителя);;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов,(если есть мат. база);

- оказывать первичную помощь при ожогах, порезах поражении электрическим током, отравлении;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, имеет опыт приготовления фруктовых блюд;
- изготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- изготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить фруктовые салаты
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать швейное изделие;
- выполнять машинные швы;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, изготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

По завершении учебного года учащийся 7 класса получит возможность:

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

По завершении учебного года учащийся 8 класса:

-
- проводит первичную обработку фруктов и ягод, овощей; готовит варенье;
- выполняет сушку яблок;
- уметь делать засолку капусты, помидор, огурцов;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- выполняет эскизы интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

По завершении учебного года учащийся 8 класса получит возможность:

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета-выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;

По завершении учебного года учащийся 9 класса:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации модели (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные нанотехнологии, характеризует профессии в сфере нанотехнологий.

- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в сфере ЖКХ.
- перечисляет и характеризует виды документаций используемых в сфере ЖКХ.
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику медицинских технологий, пользуясь произвольно выбранными примерами, характеризует профессии, связанные с реализацией медицинских технологий.
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,

- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- 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,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

- ориентируется в современном мире технологий и технологических процессов;
- проектирует и изготавливает полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.
- выполнять основы бизнес-планирования;
- знает иерархию человеческих потребностей;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы.

По завершении учебного года учащийся 9 класса получит возможность:

- *выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;*
- *ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;*
- *проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;*
- *выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);(если есть мат. база);*
- *получить и проанализировать опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,(если есть мат. база);*
 - *получить и проанализировать опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения.*

- планировать весенние работы на участке, определять качество семян, выращивать и высаживать рассаду, обрабатывать почву;

- владеет разметкой и формированием клумб, выбором культур, планирует их размещения на участке.

- планировать работу по выполнению вышивки гладью, выполнять простейшие ручные швы.

- планировать работу по выполнению вышивки лентами, выполнять простейшие стежки и швы.

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Нормативные документы:

1. Закон «Об образовании» в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования от 17 декабря 2010 г. № 1897.
3. Примерная основная образовательная программа основного общего образования, одобрено Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15
4. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования на 2015-2016 учебный год;

Учебно-методическое обеспечение:

1. Рабочая программа по технологии с учетом примерной программы по технологии, автор А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница: издательство «Вентана-Граф»:
2. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 5 класс;
3. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 6 класс;
4. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 7 класс;
5. Учебники для общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013;
6. Симоненко В.Д. Технология: 8 класс. – М.: Вентана-Граф, 2014.

Интернет-ресурсы:

- <http://elschool45.ru/> - Система электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий школьников Курганской области;
- http://www.moeobrazovanie.ru/online_test/informatika - «Мое образование» (Онлайн-тесты по информатике);
- <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР);
- <http://sc.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;
- <http://window.edu.ru/> - Единое окно доступа к цифровым образовательным ресурсам;
- <http://www.computer-museum.ru/index.php> - Виртуальный компьютерный музей;
- <http://interneturok.ru/> - Уроки школьной программы. Видео, конспекты, тесты, тренажеры.

Материально-техническое обеспечение:

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения
1.	Печатные пособия
1.1.	Стенды по безопасности труда направление «Швейное дело» ко всем разделам технологической подготовки
1.2.	Инструкции по безопасности труда
1.3.	Раздаточные дидактические материалы
1.4.	Раздаточные контрольные задания
1.5.	Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг.
2.	Аптечка
3	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование
3.1.	<i>Раздел: «Технологии ведения дома»</i>
3.1.1.	Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью
3.2.	<i>Разделы: «Технология швейного производства». «Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла»</i>
3.2.1.	Манекен 44 размера (учебный)
3.2.2.	Стол рабочий универсальный
3.2.3.	Машина швейная бытовая универсальная
3.2.4.	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки
3.2.5.	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
3.2.6.	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания
3.2.7.	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования
3.2.8.	
3.2.9.	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской
3.2.10.	Набор измерительных инструментов для работы с тканями
3.3.	<i>Раздел: «Технология приготовления пищи»</i>
3.3.1.	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой
3.3.2.	Холодильник
3.3.3.	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)
3.3.4.	Электроплита
3.3.5.	Набор кухонного электрооборудования
3.3.6.	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов
3.3.7.	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов
3.3.8.	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов
3.3.9.	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста

3.3.10.	Комплект разделочных досок
3.3.11.	
3.3.12.	Набор столовой посуды из нержавеющей стали
3.3.13.	Сервиз столовый
3.3.14.	Сервиз чайный
3.3.15.	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола
3.4.	Разделы: «Растениеводство»(у уч. биологии)
3.4.1.	Мерительные и разметочные инструменты и приспособления
3.4.2.	Горшки цветочные
3.4.3.	Комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке
4.	Специализированная учебная мебель
4.1.	Аудиторная доска с магнитной поверхностью
4.2.	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей
4.3.	
4.4.	Специализированное место учителя
4.5.	Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

(близко к норме)

2. При выполнении практических работ с учетом устных ответов.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- правильно планирует с незначительной помощью учителя **выполнение работы**;
- самостоятельно использует знания программного материала, отвечает на вопросы;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
соблюдает правила техники безопасности;
- умеет пользоваться **справочной литературой**, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- планирует выполнение работы с помощью учителя;
- самостоятельно использует знания программного материала отвечает на дополнительные вопросы;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
соблюдает правила техники безопасности;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
 - не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
 - допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- соблюдает правила техники безопасности;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
 - не может использовать знаний программного материала;
 - допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания; не может изложить учебный материал своими словами;
- не соблюдает правила техники безопасности;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
 - не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Правильно отвечает на поставленные вопросы. Умеет привести примеры.	Правильно отвечает почти на все вопросы. Умеет привести примерами	Не может правильно и ответить на отдельные вопросы. Затрудняется подтвердить ответы примерами.	Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить ответы примерами.
<i>Для 9 класса Оформление проекта</i>	<i>Печатный вариант.</i> Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, Фотографии, схемы и т. д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	<i>Печатный вариант.</i> Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное полное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	<i>Печатный вариант.</i> Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	<i>Рукописный вариант.</i> Не соответствует требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренн	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться

	по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	ого в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Календарно-тематическое планирование в 5 классе.

№ ур ок а	Содержание (разделы, темы)	Кол- во часо в	Дата проведения			Оборудование урока, Д/З	Основные виды учебной деятельности (УУД)
			план	факт			
				5	5		
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (2 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)							
1	Вводное занятие. Техника безопасности.	1					<p>Л. Готовность к безопасной работе в мастерской. Формирование представления проектной деятельности для выполнения изделия, развитие чувства прекрасного.</p> <p>К. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения.</p> <p>П. Создавать алгоритм действий и выполнять их.</p> <p>Р. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p>
2	Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проекта.	1				<p>Компьютер, проектор, экран.</p> <p>Выставка работ учащихся §1, 2, РТ -задание 1</p>	
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (2 ЧАСА)							
	Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)						<p>Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>К. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.</p> <p>П. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.</p> <p>Р. Проявлять познавательную инициативу.</p>
3	Интерьер, планировка кухни-столовой.	1				<p>Компьютер, проектор, экран, журналы по интерьеру, торговые буклеты.</p> <p>Цветные карандаши, чертежные принадлежности, §3, РТ-задание 2</p>	
4	Пр.р.1Проектирование кухни с помощью шаблонов	1					
РАЗДЕЛ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА» (1 ЧАС)							

5	Тема «Бытовые электроприборы» Общие сведения о бытовых электроприборах на кухне, ТБ	1				Компьютер, проектор, экран, бытовые электроприборы. §4, РТ-задание 3, Л/Р 1. РТ, стр. 10-18, Учеб.-стр. 24-28	<p>Л. Готовность к безопасной работе с электроприборами.</p> <p>П. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p>К. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p> <p>Р. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p>
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (3 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)							
6	Проект «Планирование кухни-столовой». Поисковый этап.	1				Цветные карандаши, чертежные принадлежности Учеб.-стр. 24-28, Р.Т.- стр. 10-18,	<p>Л. Развитие эстетического сознания через деятельность творческого характера.</p> <p>К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П. Выбор наиболее рациональных способов планирования кухни и проведение сравнительного анализа различных вариантов.</p> <p>Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.</p>
7	Проект «Планирование кухни-столовой». Оформление графической документации.	1					
8	Проект «Планирование кухни-столовой». Защита проекта.	1					
РАЗДЕЛ КУЛИНАРИЯ (14 ЧАСОВ)							
	Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч) Тема «Физиология питания» (1 ч)					Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование, посуда §5, РТ- задание 4; §6, РТ -задание 5; Л/Р 2	<p>Л. Экологическое осознание, осознание ценности здоровья своего и других людей. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.</p> <p>К. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения,</p>
9 10	Санитария и гигиена на кухне, ТБ Физиология питания	1 1					

							<p>Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>П. Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.</p> <p>Р. Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготавливаемого блюда.</p>
11	Тема «БуТЕРброды и горячие напитки» (2 ч) БуТЕРброды и горячие напитки	1				Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §7, 8, РТ -задание 6,7; Пр.р.2, 3	
12	Пр.р.2, 3. Приготовление бутербродов и горячих напитков	1					
13	Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч) Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1				Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §9, РТ - задание 8; Л.Р. 3, Пр.р.4	
14	Л-П. Р. Изучение упаковки круп, приготовление блюда из крупы	1					
15	Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч) Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1				Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §10, РТ - задание 9; Пр.р.5,	
16	П.Р. 5. Приготовление салата из сырых овощей	1					

17	Тепловая кулинарная обработка овощей	1					Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §11, РТ–задание10; Пр.р.6	
18	П.Р. 6. Приготовление блюда из вареных овощей	1						
19	Тема «Блюда из яиц» (2 ч) Технология приготовления блюд из яиц						Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §12, РТ -задание 11; Л.Р. 5, Пр.р.7	
20	Л.Р.5,П.Р.7 Определение свежести яиц, приготовление блюда из яиц	1						
21	Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч) Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1					Компьютер, проектор, экран, кухонное оборудование. §13, РТ - задание 12; Пр.р.8	
22	П.Р. 8. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1						
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (2 ЧАСА ИЗ 21 ЧАСА)								
23	Проект «Приготовление семейного завтрака для всей семьи». Оформление графической документации.	1					Компьютер, проектор, экран Р.Т.- стр. 34-37, Учеб.-стр. 77-81	Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
24	Проект «Приготовление семейного завтрака для всей семьи». Защита проекта.	1						К. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, Сотрудничество в поиске и сборе информации. П. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств. Р. Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.
РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (22 ЧАСА)								
	Тема: Свойства текстильных						Компьютер,	

25	материалов (4 часа) Производство текстильных материалов	1				проектор, экран, коллекция тканей и волокон , §14, РТ -задание 13;	Л-проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда. К- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П-умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации Р- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
26	Л.Р.6,7,8 Определение долевой нити, лицевой стороны, прочность окраски ткани	1				Л.Р. 6,7,8	
27	Текстильные материалы и их свойства	1				Компьютер, проектор, экран, коллекция тканей и волокон §15, РТ -задание 14;	
28	Л.Р. 9.Изучение свойств тканей из хлопка и льна	1				Л.Р.9	
29	Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) Понятие о чертеже, выкройке, определение размеров изделия	1				Чертежные инструменты, сантиметровая лента, §16, РТ -задание 15;	
30	П.Р.9 Снятие мерок и изготовление выкроек	1				П.Р.9 (задание 1, 2)	
31	Построение выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на	1				Чертежные инструменты,	

32	резинке. Копирование готовой выкройки	1				готовые выкройки, §16, П.Р.9 (задание 3)	
33	Тема «Швейная машина» (4ч.) Бытовая швейная машина, подготовка к работе	1				Швейные машины. §19, РТ - задание 18 (1, 2)	
34	Л.Р.10: Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.	1				Л.Р.10, задание 1,2, оформление портфолио	
35	Неполадки, связанные с заправкой ниток, регулирующие механизмы	1				Швейные машины. § 20, РТ -задание 18 (3,4);	
36	Л.Р.10: Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины	1				Л.Р.10, задание 3 оформление портфолио	
	Тема « Технология изготовления швейных изделий» (10ч)					Ткань, швейные принадлежности, 17, РТ -задание 16;	
37	Подготовка ткани к раскрою	1				П.Р.10, задание 2	
38	П.Р. 10 Раскрой швейного изделия для кухни.	1					
39	Швейные ручные работы	1				Ткань, швейные принадлежности, §18, РТ -задание 17;	
40	П.Р.11 Изготовление образцов ручных стежков и строчек.	1				П.Р.11	
41	Основные операции при машинной обработке изделия	1				Швейные машины, швейные принадлежности. § 20, РТ -задание 19;	
42	П.Р. 12. Изготовление образцов машинных швов	1				П.Р.12	
43	Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швы	1				Утюг, гладильная доска, § 21, 22. РТ - задание 20,21;	
44	П.Р.13 Проведение влажно-тепловых работ	1				П.Р.13, оформление	

						портфолио	
45	Технология изготовления швейных изделий	<i>1</i>				Компьютер, проектор, экран, § 23. РТ - задание 22;	
46	П.Р: Технология пошива кулиски, кармана.	<i>1</i>					
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (6 ЧАСОВ ИЗ 21 ЧАСОВ)							
47	Проект «Изделие из текстильного материала». Поисковый этап.	1				Цветные карандаши, Учеб.Стр.144-148, Р.Т.-стр.54-57	Л. Творческий подход к выполнению изделия. К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль, уметь взаимодействовать с учителем и коллективом-слушать собеседника, излагать своё мнение. П. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.. Р. Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.
48	П.Р. Разработка эскизов проектного изделия	1					
49	Проект «Изделие из текстильного материала». Технологический этап.	1				Швейные машины, швейные принадлежности. Учеб. Стр.144-148, Р.Т.-стр.58	
50	П.Р. Изготовление изделия.	1					
51	Проект «Изделие из текстильного материала». Заключительный этап.	1				Учеб. Стр. 148, Р.Т.- стр.59	
52	П.Р. Демонстрация моделей.	1					
РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА» (8 Ч)							
	Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)					Компьютер, проектор, экран, выставка работ декоративно-прикладного искусства § 24. РТ -задание	Л-проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда. К- сравнение разных точек зрения перед
53	Декоративно-прикладное искусство	1					
54	Знакомство с творчеством народных умельцев.	1					

						23;	<p>принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П-умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации</p> <p>Р- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p>
55	Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч) Понятие композиции. Орнамент. Символика, цветовые сочетания в орнаменте.	1				Компьютер, проектор, экран, чертежные инструменты, цветные карандаши § 25,26,27. РТ - задание 24,25, 26;	
56	П.Р.15. Создание композиции	1				П.Р.15	
57	Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч) Лоскутное шитье. Традиционные узоры	1				Компьютер, проектор, экран, образцы изделий в лоскутной технике.	
58	Технология изготовления лоскутного изделия.	1				§ 28, 29. РТ - задание 27, 28	
59	П.Р.16.Изготовление образцов лоскутных узоров. Раскрой деталей по шаблонам	1				Швейные машины, швейные принадлежности.	
60	П.Р.16.Изготовление образцов лоскутных узоров. Стачивание деталей.	1				§ 28, 29. РТ - задание 27, 28 П.Р.16	
РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (8 ЧАСОВ ИЗ 21 ЧАСА)							
61	Проект «Лоскутное изделие для	1				Швейные машины,	Л. Творческий подход к выполнению изделия.

62	кухни-столовой». Подготовительный этап. П.Р. Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Выполнение эскизов	1				швейные принадлежности. Учеб. Стр.178-182. Р.Т. стр.73-76	К. Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом-слушать собеседника, излагать своё мнение. П. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.. Р. Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу.
63 64	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Технологический этап. Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Изготовление изделия.	1 1				Швейные машины, швейные принадлежности. Учеб. Стр. 183. Р.Т. стр.77	
65 66	Создание портфолио. Разработка электронной презентации	1 1				Компьютер, проектор, экран, § 30, Р.Т. стр.79-81	
67 68	Презентация портфолио. Защита комплексного проекта	1 1				Компьютер, проектор, экран	
	Итого	68					

Календарно-тематическое планирование в 6 классе.

№ ур ока	Содержание (разделы, темы)	Ко л- во час ов	Дата проведения			Материально- техническое оснащение	Универсальные учебные действия (УУД), проекты, ИКТ - компетенции, межпредметные понятия
			план	факт			
				6	6		
Раздел «технологии творческой и опытнической деятельности» (1 из 21 ч)							
1	Вводный урок	1				Компьютер, проектор, экран (КПЭ). Выставка работ учащихся	<p>Л. Готовность к безопасной работе в мастерской. Формирование представления проектной деятельности для выполнения изделия, развитие чувства прекрасного.</p> <p>К. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения.</p> <p>П. Создавать алгоритм действий и выполнять их.</p> <p>Р. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p>
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)							
2	Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч) Интерьер жилого дома.	1				КПЭ, журналы по интерьеру, §1,2, РТ -задание 1, 2	<p>Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства</p> <p>К. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.</p>
3	Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч) Комнатные растения в интерьере.	1				КПЭ, комнатные растения	<p>П. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.</p>
4	Разновидности, технологии выращивания комнатных растений (Пр.р.).	1				§ 3,4,5, пр.р. 2 РТ - задание 3, 4, 5	<p>Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять перевалку</p>

							(пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Р. Проявлять познавательную инициативу.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 из 21 ч)							
5	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».	1					Л. Развитие эстетического сознания через деятельность творческого характера. К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П. Выбор наиболее подходящих растений для условий дома. Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
6	Защита проекта «Интерьер жилого дома».	1				Учеб.-стр. 29-32, Р.Т.- стр. 12-15	
Раздел кулинария (14ч)							
7	Тема «Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря» (4 ч) Технология первичной обработки рыбы.	1				КПЭ, § 6,7,8, РТ-Задание 6,7, Л/Р 1, 2, Пр.р. 3 §8, Пр.р. 4	Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Планирование профессиональной карьеры. К. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. П. Определение свежести продуктово-органолептическими методами. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проведение сравнительного анализа вкусовых качеств. Р. Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и
8	Приготовление блюд из рыбы (Пр.р.)	1					
9 10	Блюда из нерыбных продуктов моря Приготовление блюда из морепродуктов (Пр.р.)	1 1					

							контроль вкусовых качеств приготавливаемого блюда.
	Тема «Блюда из мяса» (4 ч)						
11	Технология первичной и тепловой обработки мяса.	<i>1</i>				КПЭ, §9, 10, Р.Т.- Задание 9,10;	
12	Технология приготовления блюд из мяса.	<i>1</i>					
13	Приготовление блюда из мяса (Пр.р.)	<i>1</i>				КПЭ, §9, 10, Л/Р 3,	
14	Определение качества мясных блюд (Пр. р.)	<i>1</i>				4, Пр. р. 5	
	Тема «Блюда из птицы»(2 ч)						
15	Блюда из птицы.	<i>1</i>				КПЭ, §11, Р.Т.- Задание 11;	
16	Приготовление блюда из птицы (Пр. р.)	<i>1</i>				Пр.р.6	
	Тема «Заправочные супы» (2 ч.)						
17	Заправочные супы.	<i>1</i>				КПЭ, §12, РТ - задание 12;	
18	Приготовление заправочного супа (Пр.р.)	<i>1</i>				Пр.р.7,	
	Тема«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч.)						
19	Приготовление обеда.	<i>1</i>				КПЭ, §13, РТ - задание 13;	
20	Сервировка стола к обеду (Пр. р.)	<i>1</i>				Пр.р.8	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч. из 21 ч)							
21	Творческий проект по разделу «Кулинария».	<i>1</i>				Р.Т.- стр. 30-33, Учеб.-стр. 78-82	Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию.
22	Защита проекта проект по разделу «Кулинария».	<i>1</i>					К.Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб-

							<p>ным для оппонентов образом.</p> <p>П. Разработка меню и приготовление обеда в соответствии с технологическими картами.</p> <p>Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)							
	Тема: Свойства текстильных материалов (2 ч.)	4					
23	Текстильные материалы из химических волокон.	1				КПЭ, §14, РТ-задание 14; Л.Р. 5	<p>Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию.</p> <p>К.Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П. Исследование свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбор ткани по волокнистому составу для различных швейных изделий. Нахождение и представление информации о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p> <p>Р. Контроль и оценивание своих действий.</p>
24	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	1					
	Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)						
25	Определение размеров фигуры человека.	1				КПЭ, образцы плечевой одежды, §15, РТ-задание 15 КПЭ, швейные принадлежности, §15, пр. р. 9-1	<p>Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию.</p> <p>К.Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>П.Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p>
26	Снятие мерок.	1					
27	Построение основы чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	1					
28	Построение чертежа швейного	1					

	изделия с цельнокроеным рукавом (Пр. р.).						Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Р. Контроль и оценивание своих действий.
29	Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч.) Моделирование плечевой одежды.	<i>1</i>					КПЭ, образцы плечевой одежды, §16, РТ - задание 16, пр. р.10
30	Моделирование, подготовка выкроек к раскрою (пр. р.)	<i>1</i>					
31	Тема « Технология изготовления швейных изделий» (12ч) Раскрой плечевой одежды.	<i>1</i>					КПЭ, §17, РТ- задание 17, Пр. р.11, 12
32	Раскрой швейного изделия (пр. р.)	<i>1</i>					
33	Ручные швейные работы, технология дублирования деталей.	<i>1</i>					КПЭ; §19, 18; РТ - задание 19; Пр. р.12, 13
34	Изготовление образцов ручных работ	<i>1</i>					
35	Тема «Швейная машина» (2 ч.) Дефекты машинной строчки.	<i>1</i>					КПЭ § 20, 21, РТ - задание 20, 21; Пр. р. 14, 15
36	Приспособления к швейной машине.	<i>1</i>					
37	Виды машинных операций.	<i>1</i>					КПЭ; § 22. РТ - задание 22; П.Р.16
38	Изготовление образцов машинных работ	<i>1</i>					
39	Технология обработки мелких деталей.	<i>1</i>					КПЭ; § 23, РТ - задание 23; П.Р.17
40	Обработка мелких деталей (Пр.р.)	<i>1</i>					
41	Подготовка и проведение примерки изделия	<i>1</i>					КПЭ; § 24, РТ - задание 24; П.Р.18
42	Примерка изделия	<i>1</i>					
43	Технология изготовления плечевого изделия.	<i>1</i>					КПЭ; § 25, 26, 27,28; РТ - задание 25,26, 27, 28;
44	Обработка плечевого изделия (Пр.р.)	<i>1</i>					

						Пр. п. 19-22	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч. из 21 ч)							
45	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	<i>I</i>				Учеб. Стр.144-149, Р.Т.-стр.53-58	Л-проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда. К- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П-умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации Р- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
46	Обработка среднего, плечевых срезов, нижних срезов рукавов (Пр.р.)	<i>I</i>				§ 25, пр.р. 19	
47	Подготовка обтачек к обработке горловины	<i>I</i>				Учеб. Стр.144-149, Р.Т.-стр.59 (п.9)	
48	Обработка горловины проектного изделия (Пр.р.)	<i>I</i>				§ 26, пр.р. 20	
49	Обработка боковых и нижнего срезов изделия (Пр.р.).	<i>I</i>				Учеб. Стр.144-149, Р.Т.-стр.59	
50	Окончательная отделка плечевого изделия (Пр.р.).	<i>I</i>				§ 27, 28, пр.р.21,22	
51	Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» (Пр.р.).	<i>I</i>				Учеб. Стр.144-149, Р.Т.-стр.60-61 (п.10)	
52	Демонстрация моделей (Пр.р.).	<i>I</i>					
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)							
53	Тема «Вязание крючком» (4 ч.) Материалы и инструменты для вязания.	<i>I</i>				КПЭ, образцы вязания крючком,	
54	Основные виды петель для вязания крючком, вязание полотна (Пр.р.).	<i>I</i>				§ 29, 30, 31; РТ - задание 29,30, 31 Пр.р. 23	
55	Вязание крючком по кругу.	<i>I</i>				КПЭ, § 32; РТ - задание 32;	
56	Выполнение плотного вязания по кругу (Пр.р.).	<i>I</i>				Пр.р. 24	
	Тема «Вязание спицами» (4 ч.)						

57	Вязание спицами узоров из лицевых изнаночных петель.	<i>1</i>					КПЭ, § 33; РТ -задание 33; Пр.р. 25	
58	Выполнение образцов вязок лицевыми, изнаночными петлями.	<i>1</i>						
59	Вязание цветных узоров.	<i>1</i>					КПЭ, § 34; РТ – задание 34; Пр.р. 25	
60	Разработка схемы жаккардовых узоров.	<i>1</i>						
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч. из 21 ч)								
61	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	<i>1</i>					Учеб. Стр.178-183, Р.Т.-стр.72-75, § 35	
62	Разработка схемы вязания.	<i>1</i>						
63	Технологический этап проекта по вязанию.	<i>1</i>					Учеб. Стр.178-183, Р.Т.-стр.75-76, § 35	
64	Изготовление вязаного изделия.	<i>1</i>						
65	Подготовка к защите творческого проекта.	<i>1</i>					Учеб. Стр.178-183, Р.Т.-стр.77, § 35	
66	Разработка электронной презентации	<i>1</i>						
67	Оформление портфолио.	<i>1</i>						
68	Защита творческого проекта	<i>1</i>						
		68						

Календарно-тематическое планирование в 7 классе.

№ ур ока	Содержание (разделы, темы)	Ко л- во час ов	Дата проведения			Материально- техническое оснащение	Универсальные учебные действия (УУД), проекты, ИКТ- компетенции, межпредметные понятия
			план	факт			
				7	7		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)							
1	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч) Освещение, интерьер жилого помещения.	1				КПЭ, журналы по интерьеру, §1,2, пр.р. 1, РТ -задание	Л. Формирование мотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация. К. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Р. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия
2	Тема «Гигиена жилища» Гигиена жилища	1					
Раздел «Электротехника» (1 час)							
3	Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч.) Бытовые электроприборы	1				КПЭ, § 4, РТ - задание	Пред. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 из 22 ч)							
4	Творческий проект «Умный дом»	1				Учеб.-стр. 22-24, Р.Т.- стр.	Л. Формирование мотивации изучения темы, познавательного интереса, проектной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям. К. Диалог, проявление инициативы,

							сотрудничества. П. Анализ, сопоставление, умение вести проектную и исследовательскую деятельность. Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
Раздел кулинария (5 ч)							
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1				КПЭ, §5, Л/Р 1, Пр.р. 3, РТ-	Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Планирование профессиональной карьеры. К. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. П. сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Р. Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.
6	Изделия из жидкого теста.	1				§6, Л/Р 2, Пр.р. 4.	
7	Виды теста и выпечки.	1				РТ-	
8	Сладости, десерты, напитки.	1				§7,8,9, Пр.р. 5,6. РТ-	
9	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1				§10, Пр.р. 7. РТ- §11, Пр.р. 8. РТ-	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч. из 22 ч)							
10	Проект «Праздничный сладкий стол»	1				Р.Т.- стр. 52-54, Учеб.-стр. 52-54	Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, навыков работы в группе. К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.

								<p>П. сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.</p> <p>Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.</p>	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)									
11	Свойства текстильных материалов животного происхождения.	1					КПЭ, §12, РТ-	<p>Л. Формирование мотивации изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления.</p> <p>К. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p> <p>П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.</p> <p>Р. Контроль и оценивание своих действий.</p>	
12	Определение сырьевого состава тканей (Пр.р.).	1					Л.Р. 3		
13	Конструирование поясной одежды.	1					КПЭ, §13, РТ – Пр. р.9-1		
14	Снятие мерок (Пр.р.).	1					КПЭ, §13, РТ Пр. р.9-2		
15	Построение чертежа прямой юбки	1					КПЭ, §14, РТ – §15		
16	Построение чертежа прямой юбки (Пр.р.).	1							
17	Моделирование поясной одежды.	1					Пр. р.10-1		
18	Получение выкройки из журнала мод.	1					Пр. р.10-2		
19	Моделирование выкройки проектного изделия (Пр.р.).	1					КПЭ, §18, РТ –		
20	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою (Пр.р.).	1							Пр. р.
21	Швейная машина: уход, приспособления	1					КПЭ, §16, РТ – Пр. р. 12-2		
22	Уход за швейной машиной: чистка и смазка (Пр.р.)	1							
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)									
23	Раскрой поясной одежды.	1					КПЭ, §16, РТ – Пр. р. 12-1		

24	Раскрой проектного изделия (Пр.р.)	1					
25	Дублирование деталей пояса.	1				КПЭ, §17, РТ – Пр. р.13	
26	Раскрой деталей для образцов.	1					
27	Технология ручных работ.	1				КПЭ, §18, РТ –	
28	Изготовление образцов ручных швов (Пр.р.)	1				Пр. р.14	
29	Технология ручных работ.	1				КПЭ, §19, РТ –	
30	Изготовление образцов ручных швов (Пр.р.)	1				Пр. р.15	
31	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой- молнией.	1					
32	Обработка среднего шва юбки с застежкой- молнией (Пр.р.).	1				КПЭ, §21, РТ – Пр. р. 17 КПЭ, §22, РТ – Пр. р.18	
33	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1					
34	Технология обработки юбки после примерки.	1					
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч. из 22 ч)							
35	Проект «Праздничный наряд». Обработка вытачек (Пр.р.).	1				Учеб. Стр.103-108, Пр.р.18-1	Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, навыков работы в группе. К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.
36	Обработка боковых срезов (Пр.р.). Проект «Праздничный наряд».	1				Пр.р.18-2 Пр.р.18-3	
37	Обработка верхнего среза (Пр.р.).	1				Пр.р.18-4	
38	Обработка нижнего среза (Пр.р.).	1				Пр.р.18-5	
39	Окончательная влажно-тепловая обработка юбки (Пр.р.).	1				Учеб.Стр.103-108	
40	Защита проекта «Праздничный наряд».	1					

								Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
Раздел «Художественные ремёсла» (14 ч)								
41	Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч.-обзорно) Ручная роспись тканей.	1					КПЭ, § 23, РТ - задание	Л. Формирование мотивации изучения темы, познавательного интереса, проектной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности. К. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение работать по алгоритму. Р. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия
42	Роспись ткани в технике холодного батика. Аппликация. (обзорно)	1					\	
43	Тема «Вышивание» (12 ч.) Ручные стежки и швы.	1					§24, Пр.р. 20	
44	Выполнение образцов швов (Пр.р.).	1						
45	Вышивание счетными швами.	1					§25, Пр.р. 21-1	
46	Выполнение образца вышивки швом крест (Пр.р.).	1						
47	Использование компьютера в вышивке крестом.	1					§25, Пр.р. 21-2	
48	Создание схемы для вышивки.	1						
49	Вышивание крестиком	1					§26,27	
50	Вышивание крестиком. Пр.р.	1					Пр.р. 22	
51	Вышивание крестиком	1					§ 28	
52	Вышивание крестиком. Пр.р.	1					Пр.р. 23	

53	Вышивание крестиком	1					§29, РТ- Пр.р. 24	
54	Вышивание крестиком. Пр.р.	1						
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14ч. из 22 ч)								
55	Подготовительный этап проекта «Подарок своими руками».	1					Учеб. Стр.145-151, Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, навыков работы в группе. К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.	
56	Разработка первоначальных идей.	1						
57	Выбор лучшего варианта проекта.	1						
58	Выбор материалов и инструментов.	1						
59	Разработка технологической карты.	1						
60	Выполнение проекта по технологической карте.	1						
61	Выполнение проекта по индивидуальному плану.	1						
62	Продолжение работы над проектом.	1						
63	Выполнение проектной работы.	1						
64	Окончательная отделка проектной работы.	1						
65	Подготовка к защите творческого проекта.	1						
66	Оформление пояснительной записки	1						
67	Защита проекта «Подарок своими руками».	1						
68	Проведение выставки работ.	1						
	Итого:	68						

Календарно-тематическое планирование в 8 классе. 68часов

№ ур о ка	Содержание (разделы, темы)	Кол- во часо в	Оборудование урока, Д/З		Основные виды учебной деятельности (УУД)
			план	факт	
1-2	Тема» «Экология жилища (2 ч) Понятие об экологии жилища. Инженерные коммуникации в доме.	1 1			<p>КПЭ, журналы по интерьеру, § 6, РТ -</p> <p>КПЭ, § 7, РТ - задание Пр.р.№5</p> <p>Л. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства. К. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. П. Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды. Р. Проявлять познавательную инициативу.</p>
3-4	Тема «Водоснабжение канализация в доме» (2 ч) Системы водоснабжения и канализации. Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	1 1			
5-6	Тема «Бытовые электроприборы» 4 ч.- обзорные Электронагревательные приборы, плита на кухне. Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.	1 1			
7-8	Бытовые отопительные электроприборы. Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников. Общие сведения об эксплуатации стиральных машин. Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	1 1			
	Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» 2 ч- обзорно Общие понятия об электрическом токе. Понятие об электрической цепи. Виды проводов, инструменты для				<p>КПЭ, § 16, РТ –</p> <p>КПЭ, § 16, РТ –</p> <p>КПЭ, инструкции прибора, РТ –</p> <p>КПЭ, инструкции прибора, РТ –</p> <p>КПЭ, инструкции прибора, РТ –</p> <p>КПЭ, § 17, РТ -</p> <p>Л. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства. П. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов. К. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы. Р. Проявлять познавательную инициативу</p> <p>Л. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.</p>

9-10	монтажных работ. Монтаж электрической цепи. Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2ч) Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика. Бытовой электроутиль с элементами автоматики.	1 1			КПЭ, § 8, РТ – КПЭ, § 9, РТ – КПЭ, § 12,13, РТ – КПЭ, § 14, РТ –	ведению домашнего хозяйства. П. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. К. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы. Р. Проявлять познавательную инициативу
11-12		1 1			КПЭ, § 10, РТ – Пр.р.№6 КПЭ, инструкции прибора, РТ –	
КУЛИНАРИЯ 8ч						
13	Виды теста. Песочное печенье.	1			§6, Л/Р 2, Пр.р. 4. 7кл	Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Планирование профессиональной карьеры. К. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. П. сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.
14	Пр.р. Приготовление песочного печенья.	1				
15	Слоеное тесто(пресное скороспелое) Пр.р. Приготовление слоеного	1				
16	теста(пресного скороспелого)	1				
17	Бисквитное тесто. Пр.р. Приготовление бисквитного теста	1				
18		1				
19	Заварное тесто. Пр.р. Приготовление	1				
20		1				

						Р.Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.
ВЫШИВКА крестиком 12ч						
212	ТБ при работе с инструментами.	1			§24, учебник 7кл	Л. Формирование мотивации изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления. К. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Р. Контроль и оценивание своих действий.
2	Подготовка к вышивке	1			Пр.р. 20	
23	Разметка канвы	1				
24	Выбор схемы	1				
25	Выполнение вышивки	1			§25, учебник 7кл	
26	Выполнение вышивки	1			Пр.р. 21-1	
27	Выполнение вышивки	1				
28	Выполнение вышивки	1				
29	Выполнение вышивки	1				
30	Выполнение вышивки	1			§25, учебник 7кл	
31	Выполнение вышивки	1			Пр.р. 21-2	
32	Выполнение вышивки	1				
Создание изделий из текстильных материалов 26ч						
333	Текстильные материалы из синтетических волокон	1				Л. Формирование мотивации изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления. К. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов
4		1				
353	Конструирование одежды	1				
6	Конструирование одежды	1				
373	Моделирование одежды	1				П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов
8	Моделирование одежды	1				

394 0	Получение выкройки швейного изделия из журналов мод	1 1				решения задачи, поиск информации. Р. Контроль и оценивание своих действий.
414 2	Раскрой одежды и дублирование деталей	1 1				
	Технология ручных работ					
434	Технология ручных работ	1				
4	Технология машинных работ	1				
454	Технология машинных работ	1				
6	Технология обработки мелких деталей	1				
474	Технология обработки мелких деталей, соединение с основными дет	1				
8	Технология обработки мелких деталей, соединение с основными дет	1				
495	Технология обработки боковых и плечевых швов, рукавов	1				
0	Технология обработки боковых и плечевых швов, рукавов	1				
515	Обработка горловины (борта подбортом)	1				
2	Обработка горловины (борта подбортом)	1				
535	Соединение рукавов с проймой	1				
4	Соединение рукавов с проймой	1				
555	Обработка застежки	1				
6	Обработка низа изделия, рукавов. ВТО	1				
575		1				
8		1				
2.7.Экономика. Основы предпринимательства. 4ч						
59	Тема «Бюджет семьи» (4 ч) (ОБЗОРНО) изменить	1			КПЭ, § 2, РТ –	Л. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.
60	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1			КПЭ, § 3, РТ –	К. Умение с помощью вопросов добывать

61	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.	1			КПЭ, § 3, РТ – КПЭ, § 4, РТ –	недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.
62	Потребительские качества товаров и услуг. Технология ведения бизнеса. Исследование возможностей для бизнеса.	1			КПЭ, § 5, РТ – Пр.р.№4	П. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать расходы семьи с учетом ее состава. Р. Проявлять познавательную инициативу
3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения бч						
63	Тема «Сферы производства и разделения труда» (1 ч) (ОБЗОРНО) Сферы и отрасли современного производства. Мир профессий. Понятие о профессии, специальности, квалификации.	1			КПЭ, § 18, § 18,	Л. Планирование профессиональной карьеры. П. Исследовать деятельность производственного предприятия. Р. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация
64	Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (1 ч) Пути освоения профессии, региональный рынок труда. Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение. Обзор ведущих технологий, предприятий региона проживания учащихся.	1			§ 19, Пр.р.15	Р. Проявлять познавательную инициативу. Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования

65	<p>Проект «Мой профессиональный выбор» (4 ч) (ОБЗОРНО)</p> <p>Подготовительный этап проекта Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии.</p>	1			<p>(1 этап, 1,2,3,4 шаг) Учеб.-стр. 144-154 (2 этап, шаг 5, 6, 7)</p>	<p>Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. К.Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П. Выполнять проект и анализировать результаты работы Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.</p>
66	<p>Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности. Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик</p>	1			<p>(2 этап, шаг 8,9)</p>	
67	<p>Пути получения профессии Прогнозирование профессиональной карьеры.</p>	1			<p>(шаг 13) (4 этап, шаг 14,15,16)</p>	
68	<p>Контроль, оформление, самооценка. Защита проекта.</p>	1			<p>(5 этап, шаг 17, 18, 19)</p>	

Календарно-тематическое планирование в 9 классе. Без УУД 34 часа

№ урока	Содержание (разделы, темы)	Кол- во ч	Дата проведения		факт
			9в	9а	
2.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся 23ч					
2.4. Технология приготовления пищи (4ч)					
1	Заготовка продуктов Сушка яблок, варенье	1ч			
2	Засолка капусты	1ч			
3	Приготовление компотов на зиму	1ч			
4	Засолка огурцов (помидор)	1ч			
2.1.Черчение и графика(2ч) обзорно					
5	Основы черчения и графики. Построение и чтение чертежей	1ч			
6	Построение схем орнамента.	1ч			
2.3. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла 14ч					
7-8	<u>Вышивка гладью.</u> Вышивание по свободному контуру. Выполнение образцов вышивки гладью (Пр.р.). §24-§29, уч 7кл	2ч			
9-10	Вышивка гладью. Швы французский узелок и рококо.	2ч			
11-12	Вышивка гладью. Выполнение образцов вышивки (Пр.р.).	2ч			
13-14	<u>Вышивка лентами.</u> Выполнение образцов вышивки лентами (Пр.р.).	2ч			
15-16	Вышивка лентами. Выполнение образцов вышивки лентами (Пр.р.).	2ч			
17-18	Вышивка лентами. Выполнение образцов вышивки	2ч			

	лентами (Пр.р.).				
19-20	Вышивка лентами. Выполнение образцов вышивки лентами (Пр.р.).	2ч			
2.7. Экономика. Основы предпринимательства. 3ч					
21	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: бизнес-проект (бизнес-план). Бюджет проекта.	1ч			
22	Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.	1ч			
23	Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). <u>Практическая работа</u> Построение проекта.	1ч			
1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития 7ч					
24	1.2 Транспортные технологии	1ч			
25	1.3. Промышленные технологии	1ч			
26	1.5. Социальные технологии	1ч			
27	1.6. Информационные технологии	1ч			
28	1.7. Технологии в сфере быта (ЖКХ)	1ч			
29	1.8. Медицинские технологии.	1ч	.		
30	1.9. Нанотехнологии	1ч	.		
2.6.Технология сельского хозяйства (весенние работы) 2ч					
31-32	Технология сельского хозяйства (весенние работы)	2ч			
3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения 2ч					
33	Востребованность кадров на рынке труда	1ч			
34	Профессиональные пробы	1ч			

