Город Сочи
Негосударственное (частное) общеобразовательное учреждение (НОУ)
гимназия «Школа бизнеса»

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 28 августа 2020 года протокол № 1
Председатель _____ Л.Н. Полникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По ***Технологии***

Уровень образования (класс) ***основное общее образование, 5 - 8 классы***

Количество часов ***245 ч (70 часов в 5 классе; 70 часов в 6 классе; 70 часов в 7 классе; 35 часов в 8 классе)***.

Учителя ***Прохода Андрей Николаевич, Акимова Ольга Александровна, Ащеулова Наталья Анатольевна, Якушина Людмила Геннадьевна***

Программа разработана в соответствии с ***Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования***
на основе: ***Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию 08.04.2015 г.); программы Технология. 5–8 классы: С. А. Бешенков. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2016г.; программы «Технология» для учащихся 5-8 классов. Авторы М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица. Издательство: М., «Вентана-Граф» 2016 г.;программы «Технология» для учащихся 5-8 классов Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Издательство: М., «Вентана-Граф» 2013 г.***

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа для 5-8 классов уровня основного общего образования составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования ***на основе:***

¶ Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

¶ Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12. 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями 29.12.2014 г., 31.12.2015 г.);

¶ Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

¶ Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

¶ Постановлением Федеральной службы по надзору в свете защиты прав потребителей и благополучия человека, Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12. 2010 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями);

¶ Примерной образовательной программой основного общего образования, одобреннойрешением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15);

¶ Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации,реализующих основные общеобразовательные программы. Концепция разработана на основании поручения Президента Российской Федерации от 4 мая 2016 г. с учетом Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642, Национальной технологической инициативы, (постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы») и Программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р.

на основе:

¶ Письма министерства образования, науки и молодёжной политики Краснодарского края от 07.07.2016 г. № 47-11727/16-11 «О рекомендациях по составлению рабочих программ учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования»;

¶ Положения о рабочих программах учебных предметов (курсов), календарно-тематическом планировании, преодолению отставаний при реализации рабочих программ в НОУ гимназии «Школа бизнеса», принятым на заседании педагогического совета от 29.08.2016 г. протокол №1, введенном в действие приказом №178 от 30.08.2016 г.;

¶ основной образовательной программы основного общего образования НОУ гимназии «Школа бизнеса»;

¶ методических рекомендаций для образовательных организаций Краснодарского края о преподавании учебного предмета «Технология» в текущем учебном году.

Учебный предмет Технология является обязательным для изучения на уровне основного общего образования и в соответствии учебным планом Гимназии и Годовым календарным учебным графиком изучается в 5-8 классах в объеме 245 часов:

	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Недельная нагрузка	2 часа	2 часа	2 часа	1час
Количество учебных недель	35	35	35	35
Всего за учебный год	70 часов	70 часов	70 часов	35 часов

Содержание рабочей программы обеспечивает формирование у обучающихся технологического мышления, позволяющего наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, через реализацию рабочей программы формируется проектное мышление обучающихся.

Учебный предмет «Технология» обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: компьютерное черчение, промышленный дизайн; 3D-моделирование, прототипирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии; нанотехнологии; робототехника и системы автоматического управления; технологии электротехники, электроники и электроэнергетики; строительство; транспорт; агро- и биотехнологии; обработка пищевых продуктов; технологии умного дома и интернета вещей, СМИ, реклама, маркетинг.

С учетом интересов и склонностей обучающихся, возможностей Гимназии, местных социально-экономических условий предмет «Технология» изучается в рамках трех содержательных блоков, включенных в Примерную ООП по предмету Технология,«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития», «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся», «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения» следующим образом:

«Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»:

5 класс через модуль «Технологии ведения дома»,

6 класс через модули**:**«Технологии ведения дома», «Сельскохозяйственные технологии (растениеводство)», «Индустриальные технологии»;

7 класс через модули**:** «Технологии ведения дома», «Сельскохозяйственные технологии (растениеводство)», «Индустриальные технологии»;

8 класс через модуль «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития».

«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»:

5 классчерезмодуль «Робототехника и среда конструирования»;

6 классчерезмодуль«Индустриальные технологии»

7 класс черезмодуль «Индустриальные технологии»

«Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»:

8 класс черезмодуль«Современное производство и профессиональное самоопределение».

Обучение учебному предмету «Технология»реализуетсякак в группах по гендерному признаку: модуль «Технологии ведения дома» (девочки), модуль «Индустриальные технологии» (мальчики),«Сельскохозяйственные технологии(растениеводство)», так и в смешанных группах: «Робототехника и среда конструирования», «Технологии художественно-прикладной обработки материалов», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития».

Реализация рабочей программы осуществляется на базе следующих специализированных помещений:

- кабинета информатики и ИКТ;
- кабинета обслуживающего труда;
- кабинета технического труда;
- лаборатории для опытнической деятельности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Планируемые результаты освоения на конец обучения:

Личностными результатами освоения обучающимися рабочей программы являются:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения обучащимисярабочей программы являются:

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
• ответственное отношение к труду и навыки сотрудничества;
• владение проектным подходом;
• знакомство с жизненным циклом продукта и методами проектирования, решения изобретательских задач;
• знакомство с историей развития технологий, традиционных ремесел, современных перспективных технологий; освоение их важнейших базовых элементов;
• знакомство с региональным рынком труда и опыт профессионального самоопределения;
• овладение опытом конструирования и проектирования; навыками применения ИКТ в ходе учебной деятельности;
• освоение проектной деятельности как способа преобразования реальности в соответствии с поставленной целью по схеме цикла дизайн-процесса и жизненного цикла продукта; изобретение, поиск принципиально новых для обучающегося решений.

Предметными результатами освоения обучающимися рабочей программы по каждому модулю являются:

Модуль «Робототехника и среда конструирования»

Выпускник научится:

¶ рационально организовывать рабочее место;

¶ находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;

¶ составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления модели или получения продукта;

¶ выбирать детали и инструменты для выполнения работ;

¶ выполнять технологические операции с использованием конструкторских деталей и приспособлений; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования электротехническими приспособлениями; осуществлять доступными средствами контроль

качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты.

Выпускник получит возможность научиться:

¶ *проводить разработку проекта изготовления продукта с использованием основных технологий*

¶ *планировать работу с учетом интересов и возможностей членов команды при коллективной деятельности.*

¶ *создавать изделия с применением конструкторских до*

Модуль «Индустриальные технологии»

Выпускник научится:

• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

•читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

•осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;

•разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

•осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии;

•овладение базовыминавыками применения основных видов ручного инструмента (в том числе электрического) как ресурса для решения технологических задач, в том числе в быту.

Выпускник получит возможность научиться:

• грамотно пользоваться графической документацией, информацией, которые применяются при эксплуатации различных технических объектов;

• осуществлять технологические процессы создания объектов, имеющих инновационные элементы;

• составлять электрические схемы, которые содержат электроустановочные изделия, при эксплуатации электрических аппаратов, используя дополнительные (вспомогательные)

• осуществлять процессы сборки, регулировки электрические цепи с элементами электроники

Модуль «Технологии ведения дома»

Выпускник научится:

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

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

•выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

• составлять рациональную технологическую потр

• выбирать пищевые продукты для удовлетворе углеводах, жирах, витаминах, минеральных рациональное питание в домашних условиях; о пищевых продуктов с целью сохранения в них

• применять основные виды и способы консерви
домашних условиях;
• экономить электрическую энергию порфиоромбирать
приготовленные блюда, сервировать стол; соб
• определять виды экологического загрязнения
техногенной сферы на окружающую среду и здо
• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влия
на окружающую среду и здоровье человека;
• выполнять несложные приёмы моделирования
использованием традиций народного костюма;
• использовать при моделировании швейных изделий;
исправлять дефекты швейных изделий;
• выполнять художественную отделку швейных и
• определять основные составляющие элементы
• использовать знания о технологии при работе в
компьютерном дизайне, анимации, видеосъемке.

Модуль «Сельскохозяйственные технологии (растениеводство)»

Выпускник научится:

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

¶ разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке;

¶ проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ;

¶ выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

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

¶ представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

• самостоятельно составлять простейшую техно
видов сельскохозяйственных ра степенийгво уучлаос
основе справочной литературы и других ис
Интернета;
• планировать объём продукции с при изменении в
потребностей семьи или школы, рассчитывать
(себестоимость, доход, прибыль), оценкойва
деятельностиовнеа; этой осн
• организовывать и осуществлять проектную д
норм и стандартов, поиска новых техноло
организовывать технологическийпроцесс с учё
• измерять и анализировать данных, проектировать и
приборов и уст
для проведения учебных исследований, сбора и а

Модуль «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Выпускник научится:

¶ называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информациионные технологии, технологии производства и обработки материалов, биотехнологии, нанотехнологии;

¶ называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информациионные технологии, технологии производства и обработки материалов, биотехнологии, нанотехнологии;

¶ объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

¶ проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;

•планировать и выполнять учебные социальные проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, ожидаемый результат; планировать этапы осуществления проекта; выбирать средства реализации замысла;

•представлять результаты проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;

•использовать технологии программирования, обработки и анализа больших массивов данных и машинного обучения.

Выпускник получит возможность научиться:

¶ *приводить рассуждения, осводнеырыжсащиоецнакриумиратвиятехнологий в сферах медбирцаибнсыт,кипрмоситвевр машиноентрпоепроизводства продуктов питания,*

¶ *организовывать и осуществлять проектную д норм и стандартовщетюйскалонюирыхвартьиорг учётом имеющихся ресурсов и условий;*

¶ *осуществлять презентацию, экономическую и*

Модуль «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

¶ выстраивать 2-3 варианта личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда;

¶ анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников;

¶ исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса;

¶ оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;

¶ анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда;

¶ находить информацию и составлять базу данных о путях профессионального образования;

¶ проводить диагностику и самодиагностику способностей, склонностей и качеств личности.

Выпускник получит возможность научиться:

•*планировать профессиональную карьеру;*
•*рационально выбирать пути продолжения обра*
•*ориентироваться в информации по трудоустро*
•*оценивать свои возможности и пределжнсмтте деятельности.*

2.2 Планируемые результаты освоения по годам обучения

5 класс

Личностные результаты:

¶ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
¶ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
¶ рационально организовывать рабочее место;
¶ находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
¶ составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления модели или получения продукта;
¶ выбирать детали и инструменты для выполнения работ;
¶ выполнять технологические операции с использованием конструкторских деталей и приспособлений; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования электротехническими приспособлениями; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты.
¶ изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования изделия декоративно-прикладного творчества;
¶ распознавать виды, назначение материалов, применяемых в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения,
¶ планировать технологический процесс и процесс труда; подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материальных ресурсов.
¶ выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
¶ контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обоснование способов их исправления,
¶ оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознавать ответственность за качество результатов труда
¶ овладевать методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий.
¶ художественно оформлять объекты труда и оптимально планировать работы,

Метапредметные результаты

¶ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
¶ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
¶ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
¶ проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
¶ поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
¶ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
¶ виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
¶ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
¶ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

¶ выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

¶ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

¶ согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

¶ объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

¶ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

¶ диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

¶ обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

¶ соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

¶ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

освоения обучающимися программы «Технология» являются:

в познавательной сфере

¶ рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

¶ оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

¶ ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

¶ владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

¶ классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

¶ распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

¶ владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

¶ применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

¶ владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

¶ применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

¶ планирование технологического процесса и процесса труда;

¶ подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

¶ проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

¶ подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

¶ проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
¶ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
¶ соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
¶ соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
¶ обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
в мотивационной сфере:
¶ оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
¶ оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
¶ осознание ответственности за качество результатов труда;
¶ наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
¶ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
в эстетической сфере:
¶ дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
¶ моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
¶ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
¶ эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
¶ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
в коммуникативной сфере:
¶ формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
¶ выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
¶ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
¶ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
¶ разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
¶ потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
в физиолого-психологической сфере:
¶ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
¶ достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
¶ соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
¶ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

6 класс

Личностные результаты:

¶ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
¶ выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
¶ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

¶ овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
¶ самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
¶ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
¶ планирование образовательной и профессиональной карьеры;
¶ осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
¶ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
¶ готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
¶ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
¶ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

¶ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
¶ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
¶ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
¶ проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
¶ поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
¶ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
¶ виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
¶ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
¶ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
¶ выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
¶ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
¶ согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
¶ объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
¶ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
¶ диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
¶ обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
¶ соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

¶ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

в п о з н а в а т е л:ь н о й с ф е р е

¶ рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

¶ оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

¶ ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

¶ владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

¶ классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

¶ распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

¶ владение кодами и методамичтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

¶ применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

¶ владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

¶ применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в т р у д о в о й с ф е р е :

¶ планирование технологического процесса и процесса труда;

¶ подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

¶ проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

¶ подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

¶ проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

¶ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

¶ соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

¶ соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

¶ обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

¶ выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

¶ подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

¶ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

¶ выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

¶ расчет себестоимости продукта труда;

¶ примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

в м о т и в а ц и о н н о й с ф е р е :

¶ оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

¶ оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

¶ выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

¶ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

¶ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

¶ осознание ответственности за качество результатов труда;

¶ наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

¶ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

в э с т е т и ч е с к о й с ф е р е :

¶ дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

¶ моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

¶ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

¶ эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

¶ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

в к о м м у н и к а т и в н о й с ф е р е :

¶ формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

¶ выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

¶ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

¶ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

¶ разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

¶ потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

в ф и з и о т о и е х о о л о г и ч е с к о й с ф е р е :

¶ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

¶ достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

¶ соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

¶ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

7 класс

Личностные результаты:

¶ умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

¶ формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

¶ осознание необходимости общественно полезного труда;

¶ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты:

¶ соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

¶ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

¶ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике

¶ поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

¶ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

¶ виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

¶ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

¶ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

¶ рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

¶ ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

¶ документирование результатов труда и проектной деятельности;

¶ расчет себестоимости продукта труда;

втрудовой сфере:

¶ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

¶ выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

¶ документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

¶ проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

вмотивационной сфере:

¶ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

¶ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

¶ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

вэстетической сфере:

¶ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно- прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

¶ овладение методами эстетического оформления изделия

вкоммуникативной сфере:

¶ устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;

¶ удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

¶ определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;

¶ отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы;

в физио-психологической сфере:

¶ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

¶ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

¶ достижение необходимой точности движений при выполнении операций

8 класс

Личностные результаты:

¶ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;

¶ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

¶ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

¶ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

¶ планирование образовательной и профессиональной карьеры;

¶ диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Метапредметные результаты:

¶ самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

¶ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

¶ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

¶ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельнаяорганизация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

¶ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

¶ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

¶ согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

¶ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере,

¶ практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

¶ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

¶ примерная экономическая опенка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

¶ применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

втрудовой сфере:

¶ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

¶ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

¶ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

вмотивационной сфере:

¶ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

¶ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

¶ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

вэстетической сфере:

¶ овладение методами дизайнерского проектирования изделий;

¶ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

¶ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

¶ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

¶ художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

вокоммуникативной сфере:

¶ установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

¶ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

¶ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физ-хпослиохгоол огической сфере:

¶ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

¶ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

¶ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельность

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс (70 часов)

МОДУЛЬ «РОБОТОТЕХНИКА И СРЕДА КОНСТРУИРОВАНИЯ» (35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Алгоритмы и начала технологии

Тема 1.Введение

Введение понятия «робототехника» и «робот». Основы навыков безопасного и целесообразного поведения при работе с конструктором. Терминология деталей.

Принципы крепления деталей. Основы конструирования. Понятие жесткости конструкции. Графическое изображение конструктивных элементов модели.

Тема 2.Простые механизмы.

Простые механизмы как часть технологических систем. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Рычаг. Три вида рычага. Понятие манипулятора. Сферы применения манипуляторов. Ось. Колесо. История колеса. Зубчатые колеса. Виды зубчатых передач. Передаточное отношение в зубчатых передачах и его расчет. Понятие повышающей передачи. Знакомство с простыми механизмами - наклонная плоскость, клин, винт. Виды ременной передачи. Блок. Подвижный и неподвижный блоки. Полиспаст. Вал. Лебедка. Червячная передача. Универсальный соединитель, способы соединения и действия. Реечная передача.

Раздел 2. Механизмы и моделирование

Тема 1.Моторные механизмы

Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию механизма, удовлетворяющего заданным условиям. Моторные механизмы и их назначение. Способы подключения мотора. Меню микропроцессора. Стационарные моторные механизмы. Двигающиеся одномоторные модели. История создания шагающих роботов. Виды шагающих роботов. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Виды движения. Кинематические схемы. Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.

Тема 2.Трехмерное моделирование.

Введение в виртуальное моделирование. Трехмерное моделирование. Простейшие трехмерные модели. Сборка по собственной технологической карте. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.Выполнение творческого задания.

Тема 3.Проектная деятельность.

Технология создания моделей из конструктора. Конструирование на свободную тему.

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Введение

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой.

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Жилище человека, особенности жизнеобеспечения жилища. Создание интерьера кухни с учетом 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.

Раздел 3. Электротехника

Тема 1.Бытовые электроприборы

Общие сведения о бытовых микроволновых печах (СВЧ), об их видах, устройстве, принципе действия и правилах эксплуатации. Общие сведения о видах, принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника и посудомоечной машины. Пожарная безопасность

Раздел 4. Кулинария

Тема 1.Санитария и гигиена на кухне

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для 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. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Первая помощь при отравлениях.

Тема 2.Физиология питания

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

Тема 3.Бутерброды и горячие напитки

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. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. 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. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Подача готовых блюд.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Калорийность овощей. Виды фруктов, содержание в них витаминов, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов. Калорийность фруктов.

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. Методы определения качества овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения качества фруктов. Влияние экологии на качество фруктов.

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.

Назначение, виды и технология механической обработки 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.

Назначение, виды и технология механической обработки фруктов. Блюда из фруктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Виды салатов. 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. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема 6.Блюда из яиц

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

Тема 7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Творческий проект по разделу «Кулинария».

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1.Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхожденияи искусственных волокон.

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. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Тема 2.Элементы машиноведения.Швейная машина

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. 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, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Оказание первой помощи при ушибах, ссадинах.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Тема 1.Декоративно-прикладное искусство

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

Тема 2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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.

Раздел 7.Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Защита проекта. Использование электронной презентации.Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика», «Вышивка крестиком», «Изонить», «Бисероплетение».

6 класс (70 часов)

МОДУЛЬ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ(РАСТЕНИЕВОДСТВО)» (35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Технологии растениеводства.

Тема1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

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. Правила проведения фенологических наблюдений.

Тема 2. Технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних. Виды удобрений. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасности труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технология определения качества семян и подготовки семян к посеву. Технология ухода за посевами и посадками. Правила проведения фенологических наблюдений. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Раздел 2. Технологии творческой и опытнической деятельности.

Тема 1. Основные понятия исследовательской, опытнической и проектной деятельности.

Понятия проекта, проектной деятельности, проектной культуры. Основные компоненты проекта. Этапы работы над проектом. Классификация проектов по характеру результата, по характеру доминирующей деятельности, по предметно содержательной области (по профилю знаний), по уровню контактов, по количеству участников, по продолжительности. Практико-ориентированный проект**,** исследовательский проект, социальный проект, информационный проект, ролевой проект. Понятия, особенности и принципы построения проекта.Оформление, оценка и представление проекта. Экономический расчёт проекта. Критерии оценивания творческого проекта, оценка, самооценка, оценивание собственных личностных приобретений, внешняя оценка.

Тема 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве.

Выбор и обоснование проекта. Этапы проекта. Разработка плана выполнения творческого проекта. Технологический этап проекта. Заключительный этап проекта. Защита творческого проекта.

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Физиология питания

Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах. Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в продуктах.* Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Тема2.Фигурная нарезка овощей и фруктов

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды и формы нарезки овощей. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей.Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды фигурной нарезки овощей и фруктов. Инструменты и приспособления для фигурной нарезки овощей и фруктов. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета фруктов и содержания в них витаминов.

Тема 3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Тема 4. Приготовление десертов

История появления кондитерских изделий. Виды десертов. Технология приготовления. Правила подачи десертов. Сервировка стола.

Тема 5. Блюда из рыбы и морепродуктов

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Тема 6.Кулинарные традиции разных стран

Кулинарные традиции разных стран. Традиционные блюда. Национальные праздники и праздничная кулинария разных стран.

Тема 7.Сервировка стола. Этикет

Виды сервировки стола.Составление меню на завтрак. Составление меню на обед. Правила подачи блюд. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Столовые приборы и правила пользования ими. Правила поведения за столом. Оформление стола к празднику. Эстетическое оформление стола. Разработка меню праздничного стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1.Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Появление первой одежды. История моды. Знаменитые дизайнеры одежды.Современные направления моды.Виды художественного оформления швейных изделий.Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них.Выбор ткани и художественной отделки изделия.

Тема 2. Свойства текстильных материалов.

Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Тема 3. Элементы машиноведения. Швейная машина

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Виды ручных стежков и швов. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Тема 2. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Тема 3. Плетение бисером

Краткие сведения из истории бисероплетения. Использование изделий, выполненных в технике бисероплетения в декорировании одежды и украшений. Виды плетения бисером. Технологии плетения бисером, техники и приемы, схемы плетения. Разновидности бисера и бусин.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер детской комнаты

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера детской комнаты с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение детской на зону для сна и рабочую зону. Мебель и ее рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление детской комнаты изделиями собственного изготовления.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема 1.Исследовательская и созидательная деятельность

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов. Обоснование выбора изделия и этапов его изготовления. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, инструментов и технологий, вариантов отделки). Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и моделирования.

МОДУЛЬ «ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»(35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Понятия «изделие» и «деталь». Технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Прямоугольное проецирование (на одну, две и три плоскости). Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов для изготовления изделий из древесины. Точность измерений и допуски при обработке. Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, пиление, контроль качества; столярная и декоративная отделка деталей и изделий. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов.

Токарный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на токарном станке. Инструменты и оснастка для работы на токарном станке. Технология токарных работ. Правила безопасности труда при работе на токарном станке. Современные технологические машины и электрифицированные инструменты: виды, назначение, область применения, способы работы. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.

Конструкционные металлы и их сплавы, основные физико-механические свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Виды, способы получения и обработки отливок из металла, проката. Исследование технологических свойств металлов. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ. Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов.

Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ.

Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приемы подготовки к работе, приемы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на токарном станке. Основные операции токарной обработки и особенности их

выполнения. Особенности точения изделий из искусственных материалов. Современные обрабатывающие центры и станки с числовым программным управлением. Перспективные технологии производства деталей из металлов и искусственных материалов. Виды соединений деталей из металлов и искусственных материалов, их классификация. Особенности выполнения сборочных работ. Правила безопасности труда при выполнении работ на металлорежущих станках. Экологические проблемы производства, применения и утилизации изделий из металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с обработкой металлов и искусственных материалов.

Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Региональные виды декоративно-прикладного творчества (ремесла). Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия. Эстетические и эргономические требования к изделию. Понятие о композиции. Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов. Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств. Освоение приемов выполнения основных операций ручными инструментами. Правила безопасности труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлами.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними

Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Средства для ухода за раковинами и посудой. Средства для ухода за мебелью. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Уход за окнами. Способы утепления окон в зимний период. Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тема 2. Эстетика и экология жилища

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и дачном домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Способы определения места положения скрытой электропроводки. Современные системы фильтрации воды. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Тема 3. Технологии ремонтно-отделочных работ

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Тема 4. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта запорной аппаратуры. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Раздел 3. Электротехника

Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов.

7 класс (70 часов)

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» (35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Кулинария.

Тема 1. Блюда из мяса и птицы

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы.Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Тема 2. Заготовка продуктов.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Тема 3. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.Тесторезки, ножи и

выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Тема 4.Приготовление обеда в походных условиях.

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификацияи сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натуральных и химических волокон. Применение натуральныхи химических тканей в быту.Способы обнаружения химических волокон в тканях. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Тема 3. Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Способы копирования выкройки. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:обработка деталей кроя;обработка поясов, бретелей;обметывание швов ручным и машинным способами;обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла.

Тема 1. Роспись по ткани.
Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок.
Тема 2. Вышивка бисером
Краткие сведения из истории вышивки бисером. Использование бисерной вышивки в декорировании одежды и украшений. Виды вышивки бисером. Разновидности бисера и бусин. Вышивка бисером, технология, схемы вышивки.

Раздел 4. Оформление интерьера.
Тема 1. Интерьер жилого дома, комнатные растения в интерьере.
Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности.
Тема 1.Исследовательская и созидательная деятельность.
Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов. Обоснование выбора изделия и этапов его изготовления. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, инструментов и технологий, вариантов отделки). Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и моделирования. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

МОДУЛЬ «ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»(35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов.
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.
Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Понятия «изделие» и «деталь». Технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Прямоугольное проецирование (на одну, две и три плоскости). Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия и материалов на технической и технологической документации. Правила чтения сборочных чертежей. Технологическая карта и ее назначение. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов для изготовления изделий из древесины. Точность измерений и допуски при обработке. Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоративная отделка деталей и изделий. Правила безопасности труда при

работе ручными столярными инструментами. Технологии изготовления деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов.

Сверлильный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке. Инструменты и оснастка для работы на сверлильном станке. Приемы работы на сверлильном станке. Правила безопасности труда при работе на сверлильном станке.

Токарный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на токарном станке. Инструменты и оснастка для работы на токарном станке. Технология токарных работ. Правила безопасности труда при работе на токарном станке. Современные технологические машины и электрифицированные инструменты: виды, назначение, область применения, способы работы. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Конструкционные металлы и их сплавы, основные физико-механические свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Виды, способы получения и обработки отливок из металла, проката. Исследование технологических свойств металлов. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Особенности графических изображений деталей и изделий из различных материалов. Спецификация. Допуски и посадки. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров при проектировании и разработке графической документации. Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты, применяемые при работе с металлами и искусственными материалами. Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ. Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами. Способы механической, химической и декоративной лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Современные отделочные материалы и технологии нанесения декоративных и защитных покрытий.

Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ.

Операции и приемы работы с металлами и искусственными материалами на сверлильном станке. Оснастка сверлильного станка для выполнения работ с металлом. Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приемы подготовки к работе, приемы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на токарном станке. Основные операции токарной обработки и особенности их выполнения. Особенности точения изделий из искусственных материалов. Роботизированные комплексы. Перспективные технологии производства деталей из металлов и искусственных материалов. Виды соединений деталей из металлов и искусственных материалов, их классификация. Особенности выполнения сборочных работ. Правила безопасности труда при выполнении работ на металлорежущих станках. Экологические проблемы производства, применения и утилизации изделий из металлов и искусственных

материалов. Профессии, связанные с обработкой металлов и искусственных материалов.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Тема 1. Технологии ремонтно-отделочных работ

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест. Способы размещения декоративных элементов в интерьере. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

Тема 2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта запорной аппаратуры. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Раздел 3. Электротехника

Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Тема 3. Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на

рынке товаров и услуг. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений. Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

МОДУЛЬ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (РАСТЕНИЕВОДСТВО)» (35 ЧАСОВ)

Раздел 1. Технологии растениеводства.

Тема 1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них м* причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. *Способы повышения почвенного плодоро* Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Тема 2. Выращивание плодовых и ягодных культур

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники. Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Тема 3. Выращивание декоративных деревьев и кустарников

Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Тема 1. Бюджет семьи

Бюджет семьи. Потребности человека и потребительская корзина. Рациональное планирование расходов семьи. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Права потребителя и их защита. Формирование потребительской корзины семьи. Закон «О защите прав потребителя». Символы на этикетках, упаковках, вкладышах; назначение

товарных знаков, качество товаров, стандарт. Государственные органы защиты прав потребителей, общественные организации по защите прав потребителей.

Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения

Выявление и формулировка проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке. Выбор и обоснование темы опыта.

Тема 2. Исследования социальной направленности

Выбор тем исследований на основе анализа потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере растениеводства, потребностей школьных кабинетов в наглядных пособиях, проблем в производстве растениеводческой продукции социально незащищенных групп населения, проблем в озеленении территорий детских садов, больниц и других социальных объектов.

8 класс (35 ЧАСОВ)

МОДУЛЬ «СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ» (15 ЧАСОВ)

Раздел 1. Семейная экономика

Тема 1. Бюджет семьи

Бюджет семьи. Способы сбережения денежных средств. Алгоритм совершения покупок. Маркетинг. Себестоимость продукции.Рациональное питание: три принципа рационального питания. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия..

Раздел 2. Современные технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Тема 1. Современные материалы и нанотехнологии.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Общее понятие о новых принципах получения материалов и продуктов с заданными свойствами.

Раздел 3. Электротехника.

Тема 1. Электрический ток, потребители и источники электроэнергии.

Источники электроэнергии. Знакомство с устройством электрогенератора.Общее понятие об источниках электрической энергии.Виды электростанций: ГЭС, ТЭС, АЭС. Использование энергии солнца, ветра; альтернативные виды энергии. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Развитие альтернативной энергетики в нашем регионе. Электроосветительные приборы. Термоядерное горючее, водород, лунный гелий, топливные элементы.

Раздел 4.Социальные технологии

Тема 1. Технологии социального проектирования

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. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект.

МОДУЛЬ «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (20ЧАСОВ)

Раздел 1. Профессиональное самоопределение

Тема 1. Технологии профессионального выбора

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.Сферы и отрасли современного производства. Профессиональная компетентность. Самоопределение личности. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Профессиограмма и психограмма профессии. Система профессионального образования в РФ и возможности приобретения профессии (права, обязанности и возможности). Роль профессии в жизни человека.

Раздел 2.Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема 1.Проект «Мой профессиональный выбор»

Определить свои жизненные планы и в соответствии с ними наметить пути развития профессиональной карьеры.Выявление конкретной задачи и ее формулировка.Поиск и сбор информации. Проведение профессиональной пробы.Анализ ее результатов, подготовка необходимой документации**.**

Раздел 3. Сервис и туризм

Тема 1. Туристическая сфера Краснодарского края

Общая характеристика курортно-туристического потенциала Краснодарского края. Значение туристической сферы для экономики страны. Современные профессии и карьера в индустрии сервиса и туризма. Потребность в кадрах в Краснодарском крае до 2020 г. Требования к личностным качествам специалиста индустрии сервиса и туризма.

Возможности получения образования специалистов сервиса и туризма в Краснодарском крае.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

5 класс

МОДУЛЬ «РОБОТОТЕХНИКА И СРЕДА КОНСТРУИРОВАНИЯ»

Раздел 1. Алгоритмы и начала технологии

Тема 1.Введение

Практическая работа №1. Знакомство с конструктором, расположением деталей в коробке, название деталей.

Практическая работа №2. Знакомство с принципами крепления деталей.

Практическая работа №3. Понятие жесткости конструкции. Построение высокой башни

Тема 2.Простые механизмы

Практическая работа №4. Конструирование весов и качелей и шлагбаума.

Практическая работа №5. Сборка манипулятора хваталки.

Практическая работа №6. Решение практических задач по теме : Центр тяжести.

Практическая работа №7. Сбор моделей, содержащих различные зубчатые колеса.

Практическая работа №8. Сборка волчка, модели с повышающей передачей.

Практическая работа №9. Сборка моделей, по теме клин и винт, как разновидностей наклонной плоскости.

Практическая работа №10. Сборка моделей, содержащих зубчатую и ременную передачу.

Практическая работа №11. Сборка моделей, содержащих подвижный и неподвижный блоки.

Практическая работа №12. Сборка лебедки.

Практическая работа №13. Сборка моделей, содержащих червячную передачу.

Практическая работа №14. Сборка модели с использованием универсального соединителя.

Практическая работа №15. Сборка модели с использованием кулачка.

Практическая работа №16. Творческое задание - конструирование мебели.

Раздел 2. Механизмы и моделирование

Тема 1.Моторные механизмы

Практическая работа №17. Подключение мотора. Меню микропроцессора.

Практическая работа №18. Сборка стационарных моторных механизмов.

Практическая работа №19. Сборка модели одномоторного гонщика.

Практическая работа №20. Сборка одномоторной модели для преодоления горки.

Практическая работа №21. Сборка модели робота- тягача.
Практическая работа №22. Сборка модели шагающего робота.
Практическая работа №23. Сборка модели одномоторной тележки.
Практическая работа №24. Сборка модели двухмоторной тележки.
Практическая работа №25. Сборка моделей колесных и гусеничных шагающих роботов.

Тема 2.Трехмерное моделирование

Практическая работа №26. Знакомство с интерфейсом программы.
Практическая работа №27. Трехмерное моделирование. Основные инструменты программы.
Практическая работа №28. Создание простейших трехмерных моделей.
Практическая работа №29. Сборка сконструированной в программе модели.

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Технология домашнего хозяйства

Практическая работа №1.«Планировка кухни»

Раздел 3. Электротехника

Практическая работа №2. «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне»

Раздел 4.Кулинария

Практическая работа №3. «Правила безопасной работы на кухне или в кабинете кулинарии»
Практическая работа №4.«Правила хранения продуктов в холодильнике»
Практическая работа №5.«Приготовление бутербродов и горячих напитков».
Практическая работа №6. «Приготовление блюд из круп, бобовых или макаронных изделий.
Практическая работа №7. «Приготовление блюд из овощей или фруктов».
Практическая работа №8.Приготовление блюд из вареных овощей»
Практическая работа №9.«Приготовление блюд из яиц»
Практическая работа №10. «Сервировка стола к завтраку».

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Практическая работа №11. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»
Практическая работа №12.« Изучение свойств тканей из хлопка и льна».
Практическая работа №13. «Подготовка швейной машины к работе».
Практическая работа №14.«Изготовление образцов машинных швов»

Раздел 6.Художественные ремесла

Практическая работа №15. «Знакомство с творчеством народных умельцев Кубани».
Практическая работа №16.« Выполнение образца вышивки с орнаментом.

Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность

Практическая работа №17. Создание эскиза творческой работы.
Практическая работа №18. Работа над проектом
Практическая работа №19. Работа над проектом.
Защита проекта.

6 КЛАСС
МОДУЛЬ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (РАСТЕНИЕВОДСТВО)»

Раздел 1. Технологии растениеводства

Практическая работа №1. «Подбор овощных культур, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме, подзимний посев семян, посадка луковиц»
Практическая работа №2. «Выбор культур для осенних 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)»
Практическая работа №3. «Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов»
Практическая работа №4. «Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, проведение наблюдений за развитием растений»
Практическая работа №5. «Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений»
Практическая работа №6. «Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта».
Практическая работа №7. «Подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений».
Практическая работа №8. «Посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений».
Практическая работа №9. «Уборка и учет урожая, защита проекта».
Практическая работа №10. «Технология определения качества семян и подготовки семян к посеву. Технология ухода за посевами и посадками».

Раздел 2. Технологии творческой и опытнической деятельности

Практическая работа №11. «Описание примеров проектов заданного типа»
Практическая работа №12.«Профессии сельского хозяйства»
Практическая работа №13 «Описание примеров проектов заданного типа. Описание типов предложенных проектов. Формы представления творческого проекта»

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

Раздел 1. Кулинария

Практическая работа № 1. "Составление меню из малокалорийных продуктов "
Практическая работа № 2. "Фигурная нарезка овощей и фруктов"
Практическая работа № 3. "Приготовление блюда из творога"

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Практическая работа № 4. "Распознавание волокон и нитей из шелка и шерсти"
Практическая работа № 5. "Выполнение ручных стежков и швов"
Практическая работа № 6. "Раскладка, обмеловка и раскрой ткани "
Практическая работа № 7. "Пошив швейного изделия"

Раздел 3. Художественные ремесла

Практическая работа № 8. "Изготовление образцов вязания крючком"
Практическая работа № 9. "Вязание круглой салфетки крючком"
Практическая работа№ 10. "Выполнение эскиза работы из бисера"
Практическая работа№ 11. "Плетение из бисера"

Раздел 4. Оформление интерьера

Практическая работа № 12. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты.

Раздел 5. Электротехника

Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Практическая работа № 13 "Создание эскиза проектной работы"
Практическая работа № 14. "Работа над проектом"

МОДУЛЬ «ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Практическая работа № 1. «Распознавание древесины и древесных материалов. Выявление природных пороков в материалах и заготовках. Исследование твердости древесины и древесных материалов»
Практическая работа №2. «Организация рабочего места столяра».

Практическая работа №3. «Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов»
Практическая работа №4. «Соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места»
Практическая работа №5. «Столярная и декоративная отделка деталей и изделий. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами»
Практическая работа №6. «Организация рабочего места токарных работ»
Практическая работа №7. «Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями, применяемыми при токарных работах»
Практическая работа №8. «Распознавание видов металлов, сортового проката и искусственных материалов».
Практическая работа №9. «Исследование твердости и пластичности металлов; оценка возможности их использования с учетом вида и предназначения изделия. Подбор заготовок для изготовления изделия»
Практическая работа №10. «Ознакомление с видами современных ручных технологических машин и инструментов. Изучение устройства токарного станка»
Практическая работа №11. «Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение»
Практическая работа №12. «Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления».
Практическая работа №13. «Изготовление изделия с применением технологий ручной и механизированной обработки материалов. Отделка и презентация изделий»

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Практическая работа №14. «Выполнение мелкого ремонта обуви, мебели, восстановление лакокрасочных покрытий и сколов»
Практическая работа №15. «Оценка микроклимата в доме»
Практическая работа №16. «Определение места положения скрытой электропроводки. Подбор бытовой техники по рекламным проспектам»
Практическая работа №17. «Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Окраска поверхностей»
Практическая работа №18. «Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами»
Практическая работа №19. «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома”
Практическая работа №20. «Ознакомление с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ»
Практическая работа №21. «Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями»
Практическая работа №22. «Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах со сменными буксами»

Раздел 3. Электротехника

Практическая работа №23. «Чтение простой электрической схемы».
Практическая работа №24. «Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки».
Практическая работа №25. «Подсоединение проводов к электрическому патрону, выключателю, розетке»
Практическая работа №26. «Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты».
Практическая работа №27. «Сборка и испытание модели автоматической сигнализации о достижении максимального уровня жидкости».

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Практическая работа №28. «Конструирование и дизайн-проектирование, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия».
Практическая работа №29. «Составление учебной инструкционной карты».
Практическая работа №30. «Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия»
Практическая работа №31. «Оформление проектных материалов. Презентация проекта»

7 КЛАСС

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

Раздел 1. Кулинария
Практическая работа № 1. "Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста"
Практическая работа№ 2. "Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода"
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов
Практическая работа№ 3. "Моделирование выкройки юбки"
Практическая работа№ 4. "Снятие мерок и запись результатов измерений"
Практическая работа№ 5. "Обработка срезов зигзагообразной строчкой"
Практическая работа № 6. "Расчет количества ткани на изделие"
Практическая работа № 7. "Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя"
Практическая работа № 8. "Скалывание и сметывание деталей кроя"
Практическая работа № 9. "Стачивание деталей"
Практическая работа № 10. "Стачивание деталей и выполнение отделочных работ"
Практическая работа № 11. "Влажно-тепловая обработка изделия"
Раздел 3. Художественные ремесла
Практическая работа № 12. "Эскиз работы"
Практическая работа № 13. "Выполнение свободной росписи по ткани"
Практическая работа № 14. "Выполнение эскиза вышивки бисером"
Практическая работа№ 15."Вышивка бисером"
Раздел 4. Оформление интерьера
Практическая работа № 16. "Эскиз интерьера гостинной с комнатными растениями"

МОДУЛЬ «ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов
Практическая работа № 1. «Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по технологической документации».
Практическая работа № 2. «Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями. Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение».
Практическая работа № 3. «Соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места».
Практическая работа № 4. «Организация рабочего места для сверлильных и токарных работ. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при сверлильных и токарных работах».
Практическая работа № 5. «Ознакомление с устройством, приспособлениями и приемами работы на сверлильном станке».
Практическая работа № 6. «Ознакомление с устройством и технологической оснасткой токарного станка для обработки древесины. Выполнение рациональных приемов выполнения различных видов токарных работ».
Практическая работа № 7. «Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках. Уборка рабочего места».

Практическая работа № 8. «Исследование твердости и пластичности металлов; оценка возможности их использования с учетом вида и предназначения изделия. Подбор заготовок для изготовления изделия. Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей и изделий из тонколистового металла, проката и проволоки и искусственных материалов».

Практическая работа № 9. «Определение последовательности изготовления детали и изделия по технической документации. Организация рабочего места. Определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей. Изготовление деталей по чертежу и технологической карте. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение».

Практическая работа № 10. «Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Уборка рабочего места».

Практическая работа № 11. «Ознакомление с видами современных ручных технологических машин и инструментов. Изготовление деталей по технической документации. Определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках».

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Практическая работа № 12. «Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов».

Практическая работа № 13. «Выбор краски по каталогам. Окраска поверхностей».

Практическая работа № 14. «Подбор обоев по каталогам и образцам, обойного клея под вид обоев. Наклейка различных типов обоев (на лабораторных стендах). Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами».

Практическая работа № 15. «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб».

Практическая работа № 16. «Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам. Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами. Замена прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах со сменными буксами».

Раздел 3. Электротехника

Практическая работа № 17. «Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки».

Практическая работа № 18. «Электромонтажные работы: ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов. Подсоединение проводов к электрическому патрону, выключателю, розетке».

Практическая работа № 19. «.Ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в цепи. Проверка пробником соединений и проводов в простых электрических цепях».

Практическая работа № 20. «.Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты».

Практическая работа № 21. «Сборка и испытание модели автоматической сигнализации.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп».

МОДУЛЬ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (РАСТЕНИЕВОДСТВО)»

Раздел 1. Технологии растениеводства

Практическая работа № 1. «Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений».

Практическая работа № 2. «Планирование весенних работ на учебно-опытном участке»

Практическая работа № 3. «Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков крыжовника, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники».

Практическая работа № 4. «Подвязка и укорачивание стеблей крыжовника, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников».

Практическая работа № 5. «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, посадка деревьев и кустарников».

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Практическая работа № 6. «Изучение символов и знаков на упаковках товаров».

Практическая работа № 7. «Составление бюджета семьи. Расчет потребительской корзины сочинца».

Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности

Практическая работа № 8. «Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций».

Практическая работа № 9. «Выявление потребности школы в пополнении банка наглядных материалов, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания на учебно-опытном участке».

Практическая работа № 10. «Выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов, защита проекта». Практическая работа № 11. «Технология выращивания выбранных культур, изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей. Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов».

Практическая работа № 12. «Выращивание сортового посадочного материала, распространение его с рекомендациями по выращиванию».

Практическая работа № 13. «Выращивание посадочного материала и посадка декоративных растений на территории школы».

8 КЛАСС

Раздел 1. Семейная экономика

Практическая работа№ 1 Составление меню подростка

Практическая работа№ 2 Бизнес-идея

Раздел 2. Современные технологии получения,обработки преобразования и использования материалов

Практическая работа № 3 «Изделиям из пластика вторая жизнь».

Раздел 3. Электротехника

Практическая работа №4 «Изучение домашнего электросчетчика в работе модели»

Практическая работа № 5. «Изучение схем бытовых электроосветительных приборов».

Практическая работа № 6Развитие альтернативной энергетики в нашем регионе.»

Раздел 5. Социальные технологии

Практическая работа № 7. «Составление анкеты-опросника и обработка результатов».

Практическая работа № 8. «Составление плана реализации, бюджета проекта».

Раздел 6. Профессиональное образование

Практическая работа№ 9 «Выбор профессии»

Практическая работа№ 10. «Определение уровня самооценки.»

Практическая работа№ 11«Анализ мотивов своего профессионального выбора».

Практическая работа№ 12«Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.»

НАПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5 КЛАСС

МОДУЛЬ «РОБОТОТЕХНИКА И СРЕДА КОНСТРУИРОВАНИЯ»

«Предметы обихода и интерьера». «Макеты архитектурных строений». «Кухонные и бытовые принадлежности». «Приборы для проведения кинематических экспериментов». «Модели машин и механизмов».

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ХУДОЖЕСТВЕННО-ПРИКЛАДНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ»

«Интерьер кухни-столовой», «Сервировка стола к завтраку». «Праздничный стол». «Коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края». «Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера». «Блюда национальной кухни для традиционных праздников». «Изготовление сувенира или декоративного панно».

6 КЛАСС

МОДУЛЬ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (РАСТЕНИЕВОДСТВО)»

«Оформление клумбы (вазона) на пришкольном участке»«Выращивание зелени для школьной столовой» «Расчет продуктивности разных сортов редиса и зеленых культур» «Разработка плана выполнения творческого проекта».

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

«Сервировка стола к празднику». «Праздничный стол». «Коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края». «Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера». «Блюда национальной кухни для традиционных праздников». «Изготовление сувенира или декоративного панно».

МОДУЛЬ «ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

«Предметы обихода и интерьера: подставки для ручек и карандашей», «Подставки для цветов (под горячую посуду)», «Декоративные подсвечники», «Коробки для мелких деталей», «Вешалка-крючок», «Ручка для дверки шкафчика», «Шаблон для контроля углов», «Наглядные пособия, для учебных занятий», «Домики для птиц».

7 КЛАСС

МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

«Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера». «Оформление интерьера кухни изделиями декоративно-прикладного искусства и декоративными растениями». «Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)». «Освещение моей комнаты». Проекты социальной направленности.

МОДУЛЬ «ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

«Номерок на дверь квартиры», «Стульчик для отдыха на природе», «Шпатель для ремонтных работ», «Шаблон для контроля углов», «Предметы обихода и интерьера», «Разработка плаката по электробезопасности», «Дом будущего».

МОДУЛЬ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (РАСТЕНИЕВОДСТВО)»

«Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка». «Изготовление средств наглядности для начальной школы, кабинетов биологии и технологии».

8 КЛАСС

МОДУЛЬ «СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»

«Организация школьной благотворительной ярмарки». «Продвижение товара на рынке». «Создание школьной социальной рекламы». «Оценка экологического состояния почвы, воздуха, воды (на выбор)». «Создание элементов ландшафтного дизайна».

МОДУЛЬ «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

«Составление и анализ личного профессионального плана». «Мир профессий и мой выбор». «Мое профессиональное будущее».

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

Модуль «Робототехника и среда конструирования» (35 часов)				
Раздел	**Кол-во часов**	**Темы**	**Кол-во часов**	**Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)**
Раздел 1. Алгоритмы и начало технологии	**18**	**Тема 1. Введение**	4	Соблюдать требования к организации рабочего места. Знакомиться со сферами применения роботов в современном мире и перспективами развития робототехники. Изготавливать модели по технологическим картам. Выявлять дефекты устранять их. Соблюдать правила безопасности труда. Определять детали конструктора по названию и выполняемым ими функциям. Использовать принципы крепления деталей при сборке модели по заданной теме. Знакомиться спонятием жесткости конструкции, способами повышения жесткости конструкции.
		Тема 2. Простые механизмы	14	Знакомиться с понятиями простой механизм, рычаг; названиями основных частей, видах рычага, основными законами работы рычага, способами уравновешивания плечей рычага. Собирать манипулятор. Приводить примеры использования рычага в деятельности человека, в живой природе, технике. Создавать и преобразовывать модели и схемы в процессе выполнения заданий. Конструировать весы, качели, шлагбаум.Собирать манипулятор хваталку. Исследовать возможности применения колеса и оси в конструкции.Определять центр тяжести конструкции. Собирать модель с заданным передаточным числом. Собирать модель волчка с использованием повышающей передачи. Применять принцип действия наклонной плоскости, клина и винта в собранных моделях. Собирать модель с примерами ременной передачи. Собирать модель с использованием ременной передачи. Собирать полиспаста. Собирать модель с червячной передачей. Собирать модель с использованием универсального соединителя. Собирать модель с использованием кулачка.
Раздел 2. Механизмы и моделирование	**17**	**Тема 1. Моторные механизмы**	9	Подключать мотор к микропроцессору. Работать с меню программы микропроцессора. Собирать стационарные моторные механизмы, приводить в движение простые механизмы. Видоизменять параметры работы мотора. Анализировать собранные модели и самостоятельно достраивать недостающие компоненты. Применять мотор конструктора для конкретной модели. Создавать сложные модели с использованием мотора. Планировать работу по конструированию сложных объектов из простых. Приводить примеры использования мотора в деятельности человека, живой природе, обществе, технике.

				Создавать модель под предложенные параметры. Собирать простое транспортное средство с использованием одного мотора. Выбирать модель в соответствии с поставленной задачей. Правильно подключать два мотора конструктора и собирать простое транспортное средство с использованием двух моторов. Применять колеса и гусеницы в шагающих роботах.
		Тема 2. Трехмерное моделирование	4	Знакомиться с понятиями трехмерной модели и виртуального моделирования. Пользоваться компьютерной программой трехмерного моделирования, настраивать и сохранять результаты. Решать задачи, связанных с трехмерным моделированием. Использовать трехмерный редактор для создания простейших моделей. Строить сложные трехмерные модели с помощью трехмерной программы. Выбирать способ конструирования в соответствии с поставленной задачей.
		Тема 3. Проектная деятельность	4	Работать с различными видами информации. Самостоятельно планировать и осуществлять информационную деятельность, представлять и оценивать её результаты. Создавать модель по собственному замыслу.
Модуль «Технологии ведения дома» (35 часов)				
Раздел 1. Введение	**1**	**Техника безопасности на уроках технологии.**	1	Соблюдать требования к организации рабочего места и правилами техники безопасности в кабинете во время занятий
Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства	**2**	**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.
Раздел 3. Электротехника	1	**Тема 1. Бытовые электроприборы**	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи, холодильника
Раздел 4 Кулинария	**14**	**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения. Коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющим и режущим инструментами, горячей посудой , жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.
		Тема 2. Физиология питания	1	Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.

		Тема 3 Бутерброды и горячие напитки	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки (в домашних условиях). Знакомиться с профессией пекарь. Знакомиться с техникой художествен-ной обработки пищевых продуктов «Карвинг» (инструменты и приспособления, простейшие приёмы).
		Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки: о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
		Тема 4. Блюда из овощей и фруктов	4	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов (Карвинг). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
		Тема 6 Блюда из яиц	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.
		Тема 7 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».

Раздел 5 Создание изделий из текстильных материалов	**8**	**Тема 1 Свойства текстильных материалов**	4	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Исследовать свойства нитей основы и утка. Проводить анализ прочности окраски ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследования.
		Тема 2 Элементы машиноведения. Швейная машина	4	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку. Выполнение прямой и зигзагообразной машинной строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевание безопасными приёмами труда. Находить и представлять информацию об истории швейной машины Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать. безопасными приёмами труда
Раздел 6. Художественные ремесла	**4**	**Тема 1 Декоративно-прикладное искусство**	2	Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно- прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).
		Тема 2 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного	2	Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

		искусства		
Раздел 7. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	**5**		5	Работать с различными видами информации. Самостоятельно планировать и осуществлять информационную деятельность, представлять её результаты. Создавать изделие по собственному замыслу.

6 класс

Модуль «Сельскохозяйственные технологии (растениеводство)» (35 часов)				
Раздел	**Кол-во часов**	**Темы**	**Кол-во часов**	**Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)**
Раздел 1. Технологии растениеводства	***23***	**Тема 1.Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.**	10	Знакомиться с основными направлениями растениеводства,направлениями растениеводства в Краснодарском крае. Планировать осенние работы на учебно-опытном участке выбирать культуры, планировать их размещение на участке, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Соблюдать правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.
		Тема 2.**Технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.**	13	Выявлять и формулировать проблемы, связанные с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке. Выбирать и обосновывать темы проекта. Готовить посевной и посадочный материал. Производить посев, посадку, уход за растениями. Проводить наблюдения и развитием растений. Убирать и учитывать урожай.
Раздел 2. Технологии творческой и опытнической деятельности	***12***	***Тема 1.*** **Основные понятия исследовательской, опытнической и проектной деятельности**	4	Знакомиться с основными понятиями проектной деятельности. Приводить примеры проектов заданного типа. Назвать типы предложенных проектов. Приводить примеры форм представления творческого проекта.

		Тема 2. **Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве**	8	Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.
Модуль «Технологии ведения дома» (35 часов)				
Раздел 1. Кулинария	***11***	**Тема 1. Физиология питания**	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.
		Тема 2. Фигурная нарезка овощей и фруктов	2	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей и фруктов. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов для художественного оформления блюд. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Органолептически оценивать готовые блюда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
		Тема 3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Определять качество молока органолептическими методами.Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.
		Тема 4. Приготовление десертов	1	Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определять качество продуктов для приготовления супа.Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.
		Тема 5. Блюда из рыбы и морепродуктов	1	Определять срок годности рыбных продуктов морепродуктов.Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов.Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы.Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных

				блюд.Рассчитывать калорийность приготовленных блюд
		Тема 6. Кулинарные традиции разных стран	1	Знакомиться с кулинарными традициями, традиционными блюдами разных стран.Выполнять эскизы художественного украшения стола к празднику.
		Тема 7. Сервировка стола. Этикет	2	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов	***7***	**Тема 1. Конструирование швейных изделий**	1	Изучать характеристики различных натуральных волокон. Исследовать свойства тканей из натуральных волоконживотного происхождения. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.
		Тема 2. Свойства текстильных материалов	1	Анализировать особенности фигуры человека различных типов.Строить чертеж швейного изделия по заданным размерам.Рассчитывать количество ткани на изделие.
		Тема 3. Элементы машиноведения. Швейная машина	1	Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Овладевать безопасными приемами труда.
		Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	4	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Подготавливать и проводить

				примерку, исправлять дефекты.Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
Раздел 3. Художественные ремесла	***10***	**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.
		Тема 2. Вязание крючком	5	Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Вязать круглую салфетку крючком.
		Тема 3. Плетение бисером	4	Знакомиться с историей плетения бисером. Плести из бисера украшения. Использовать плетеные из бисера изделия в декорировании одежды и украшений.
Раздел 4. Оформление интерьера	***2***	**Тема 1. Интерьер детской комнаты**	2	Изучать сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой.Выполнять эскиз планировки детской комнаты. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты.
Раздел 5. Электротехника	***2***	**Тема 1. Бытовые электроприборы**	2	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	***3***	**Тема 1. Исследова-тельская и созидательная деятельность**	3	Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Изготавливать сувенир или декоративное панно. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников.
Модуль «Индустриальные технологии» (35 часов)				
Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных	***14***	**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**	6	Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Составлять последовательность выполнения работ. Организовывать рабочее место. Выполнять измерения. Выполнять упражнения с ручными инструментами. Соблюдать правила безопасности труда.

материалов		**Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов**	2	Управлять токарным станками. Организовывать и выполнять работы по технической и технологической документации. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Профессиональное самоопределение.
		Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	2	Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять дефекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопасность. Профессиональное самоопределение.
		Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	2	Знакомиться с видами современных ручных технологических машин и инструментов. Читать технические рисунки, эскизы и чертежи деталей и изделий, изготовляемых на станках. Изучать устройство токарного станка. Организовывать рабочее место. Определять допустимые отклонения размеров при изготовлении деталей. Контролировать визуально и инструментально качество деталей. Выявлять дефекты и устранять их. Соблюдать правила безопасности труда при работе на станках. Профессиональное самоопределение.
		Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов	2	Анализировать особенности различных видов декоративно-прикладного творчества. Формулировать техническое задание на изделие. Моделировать, макетировать, графически и документально оформлять проект. Выбирать материалы и средства для выполнения технологического процесса. Планировать технологические операции. Оптимизировать приемы выполнения работ. Соблюдать правила безопасности труда.
Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства	***12***	**Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними**	2	Выполнять мелкий ремонт обуви, мебели, восстанавливать лакокрасочные покрытия и сколы. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды и обивки мебели
		Тема 2. Эстетика	2	Оценивать микроклимат в доме. Проводить диагностику места положения скрытой

		и экология жилища		электропроводки. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. Подбирать параметры бытовой техники по рекламным проспектам. Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов
		Тема 3. Технологии ремонтно-отделочных работ	4	Осуществлять оптимальную подготовку рабочего места для эффективной деятельности. Подбирать инструменты. Выбирать краски по каталогам. Подбирать информацию о материалах по каталогам и образцам. Выбирать средства для трудового процесса. Выполнять эскизы оформления стен декоративными элементами.
		Тема 4. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	4	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Осваивать приемы пользования инструментами и приспособлениями. Проектировать и изготавливать простые инструменты и полуфабрикаты. Разбирать и собирать элементы изучаемой системы. Тренироваться в выполнении технологических операций. Профессиональное самоопределение.
Раздел 3. Электротехника	***6***	**Тема 1. Электро-монтажные и сборочные технологии**	4	Читать схемы. Собирать электрические цепи по схемам. Контролировать работу цепи. Проектировать и изготавливать электрифицированные установки. Контролировать результаты труда. Выполнять правила безопасности труда и электробезопасности.
		Тема 2. Электротех-нические устройства с элементами автоматики	2	Исследовать схемы и цепи электроустановок. Проектировать и собирать модели реальных объектов. Профессиональное самоопределение
Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	***3***	**Тема 1. Исследова-тельская и созидательная деятельность**	3	Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

7 класс

Модуль «Технологии ведения дома» (35 часов)				
Раздел	**Кол-во часов**	**Темы**	**Кол-во часов**	**Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)**
Раздел 1. Кулинария	***7***	**Тема 1. Блюда из мяса и птицы**	2	Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса и птицы.Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса и птицы (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.).Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Изучать и выбирать рецепты блюд из мяса и птицы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.Планировать время на приготовление выбранного блюда
		Тема 2. Заготовка продуктов	1	Знакомиться с процессами, происходящими при солении и квашении. Обрабатывать овощи перед засолкой. Подготавливать тару для засолки и квашения овощей. Солить и квасить различные овощи.
		Тема 3. Изделия из теста	3	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста.Выполнять механическую кулинарную обработку муки.Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.Готовить песочное тесто.Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.Сервировать стол и дегустировать го-товые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.Составлять рецептурный альбом блюд из теста
		Тема 4. Приготов-ление обеда в походных условиях	1	Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников. Подготавливать природную воду к употреблению. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов	***16***	**Тема 1. Свойства текстильных материалов**	1	Изучать характеристики натуральных и химических волокон и тканей. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований.

		Тема 2. Конструирование швейных изделий	2	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия по заданным размерам. Рассчитывать количество ткани на изделие.
		Тема 3. Моделирование швейных изделий	3	Находить информацию об истории моды и современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.
		Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	10	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
Раздел 3. Художественные ремесла	***3***	**Тема 1. Роспись по ткани**	3	Выбирать краситель и ткань для изделия. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.
		Тема 2. Вышивка бисером	3	Изучать историю возникновения вышивки бисером. Вышивать бисером украшения. Использовать вышитые бисером изделия в декорировании одежды и украшений.
Раздел 4. Оформление интерьера	***2***	**Тема 1. Интерьер жилого дома, комнатные растения в интерьере**	2	Изучать различные стили дизайна интерьера. Выполнять эскизинтерьера гостинной с комнатными растениями.Изучать организацию зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка.Выполнять эскиз художественного оформления квартиры и размещения комнатных растений в интерьере.
Раздел 5. Технологии	***4***	**Тема 1. Исследовательская и**	4	Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Разрабатывать проекты оформления интерьера декоративными растениями и изделия

исследовательской и опытнической деятельности		**созидательная деятельность**		декоративно-прикладного искусства, освещения комнаты. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Участвовать в проектах социальной направленности.
Модуль «Индустриальные технологии» (35 часов)				
Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов	***12***	**Тема** 1. **Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**	6	Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Составлять последовательность выполнения работ. Организовывать рабочее место. Выполнять измерения. Выполнять упражнения с ручными инструментами. Соблюдать правила безопасности труда.
		Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	2	Управлять сверлильным и токарным станками. Организовывать и выполнять работы по технической и технологической документации. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Профессиональное самоопределение.
		Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	2	Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Читать техническую документацию. Составлять и выполнять по нормативам последовательность операций. Выполнять действия на основе технологической документации. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять дефекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопасность. Профессиональное самоопределение.
		Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	2	Знакомиться с видами современных ручных технологических машин и инструментов. Читать технические рисунки, эскизы и чертежи деталей и изделий, изготовляемых на станках. Определять последовательность изготовления детали и изделия по технической документации. Изучать устройство токарного станка. Организовывать рабочее место. Определять допустимые отклонения размеров при изготовлении деталей. Контролировать визуально и инструментально качество деталей. Выявлять дефекты и устранять их. Соблюдать правила безопасности труда при работе на станках. Профессиональное самоопределение
Раздел 2. Технологии домашнего	***6***	**Тема 1. Технологии ремонтно-отделочных работ**	4	Осуществлять оптимальную подготовку рабочего места для эффективной деятельности. Подбирать инструменты. Выбирать краски по каталогам. Подбирать информацию о материалах по каталогам и образцам. Выбирать средства для трудового процесса.

хозяйства				Выполнять эскизы оформления стен декоративными элементами.
		Тема 2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	2	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Осваивать приемы пользования инструментами и приспособлениями. Проектировать и изготавливать простые инструменты и полуфабрикаты. Разбирать и собирать элементы изучаемой системы. Тренироваться в выполнении технологических операций. Профессиональное самоопределение.
Раздел 3. Электротехника	***10***	**Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии**	4	Читать схемы. Собирать электрические цепи по схемам. Контролировать работу цепи. Тренироваться в использовании инструментов и приспособлений. Овладевать умениями по выполнению технологических операций. Контролировать результаты труда. Выполнять правила безопасности труда и электробезопасности.
		Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики	4	Исследовать схемы и цепи электроустановок. Проектировать и собирать модели реальных объектов. Профессиональное самоопределение
		Тема 3. Бытовые электроприборы	2	Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок. Профессиональное самоопределение.
Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	***7***	**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**	7	Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.
Модуль «Сельскохозяйственные технологии (растениеводство)» (35 часов)				
Раздел 1. Технологии растениеводства	***24***	**Тема 1.Выращивание овощных и цветочно-**	10	Планировать весенние работы на учебно-опытном участке, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты

		декоративных культур.		и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.
		Тема 2.Выращивание плодовых и ягодных культур	10	Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, подготавливать участок и посадки.
		Тема 3.Выращивание декоративных деревьев и кустарников	4	Знакомиться с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур. Составлять план размещения декоративных культур на учебно-опытном участке. Выбирать и подготавливать посадочный материал. Осуществлять посадку деревьев и кустарников. Соблюдать правила безопасного труда в декоративном садоводстве.
Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства	***4***	**Тема 1. Бюджет семьи**	4	Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Минимизировать расходы в бюджете семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей.
Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности	***7***	**Тема 1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения**	4	Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.
		Тема 2. Исследования социальной направленности	3	Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке. Выявлять потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, приспособлений для повышения эффективности труда на учебно-опытном участке. Проводить коллективный анализ и оценку возможности изготовления средств наглядности для начальной школы, кабинетов биологии и технологии.

8 класс

Модуль «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития» (15 часов)				
Раздел	**Кол-во часов**	***Темы***	**Кол-во часов**	**Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)**
Раздел 1. Семейная экономика	**3**	**Тема 1. Бюджет семьи**	**3**	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать расходы семьи с учетом ее состава. Проявлять познавательную инициативу Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.
Раздел 2. Современные технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	***6***	**Тема 1. Современные материалы и нанотехнологии.**	**6**	Проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. 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. Знакомиться с актуальными технологиями: производства и обработки материалов, машиностроения, медицинскими, биотехнологиями, нанотехнологиями.
Раздел 3 Электротехника	***4***	**Тема1. Электрический ток, потребители и источники электроэнергии.**	**4**	Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.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. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.Проявлять познавательную инициативу.

Раздел 4. Социальные технологии	***2***	**Тема 1. Технологии социального проектирования.**	**2**	Знакомиться с актуальными социальными технологиями, технологиями сферы услуг. Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами. Характеризовать тенденции развития социальных технологий в 21 веке, профессии, связанные с реализацией социальных технологий. Разрабатывать социальный проект, составлять план, бюджет проекта. Планировать продвижение продукта. Оценивать условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости. Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации. Оптимизировать в зависимости от ситуации базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта.
Модуль «Современное производство и профессиональное самоопределение» (20часов)				
Раздел 1. Профессиональное самоопределение	***8***	**Тема1. Технологии профессионального выбора.**	***8***	Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.
Раздел 2.Технологии исследовательской и опытническ-кой деятельности	***6***	**Тема 1.Проект «Мой профессиональный выбор»**	**6**	Анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Государственные и коммерческие организации, оказывающие услуги по профориентации и трудоустройству молодежи в ЮФО. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров
Раздел 3 Сервис и туризм.	***6***	**Тема1.Туристическая сфера Краснодарского края**	**6**	Знакомиться с общей характеристикой курортно-туристического потенциала Краснодарского края.Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства специалистов сервиса и туризма в Краснодарском крае. Анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с требованиями к личностным качествам специалиста индустрии сервиса и туризма.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
методического объединения
учителей физической культуры и технологии
НОУ гимназии «Школа бизнеса»
от 26.08.2020 года № 1

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ Е.Е. Крюкова

28.08.2019 года