
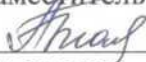


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА КУРГАНА «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 46»

Рассмотрено на заседании МО  
основного общего образования  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г  
 Романчук М.С.

Согласована  
заместитель директора по УВР  
 Болеста Г.Ж.  
28.08.2020г.

Утверждено  
директор школы  
 Ж.В. Пономарева  
Приказ № 94 от 31.08.2020 г.



# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

## «Технология»

5-8 классы

Составитель: Мутовкина Н.С., учитель технологии и ИЗО

Курган 2020 год

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми учащимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

### **Личностные результаты освоения основной образовательной программы:**

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.
2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их ос-

нове к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому

отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

### **Метапредметные результаты**

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение учащимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Учащиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении предмета учащиеся усваивают приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);
- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения предмета учащиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

### **Регулятивные УУД**

#### Выпускник научится:

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство.
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;

- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

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



формирование чувства гордости за прошлое и настоящее российской технологии;

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, а также социальному, культурному, языковому и духовному многообразию современного мира;

формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, выбору профильного образования на основе информации о существующих профессиях и личных профессиональных предпочтений, осознанному построению индивидуальной образовательной траектории с учётом устойчивых познавательных интересов;

формирование коммуникативной компетентности в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей; формирование познавательной и информационной культуры, в том числе развитие навыков самостоятельной работы с учебными пособиями, книгами, доступными инструментами и техническими средствами информационных технологий;

формирование основ экологического сознания на основе признания ценности жизни во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде; развитие готовности к решению творческих задач, умения находить адекватные способы поведения и взаимодействия с партнёрами во время учебной и внеучебной деятельности, способности оценивать проблемные ситуации и оперативно принимать ответственные решения в различных продуктивных видах деятельности (учебная поисково-исследовательская, клубная, проектная, кружковая и т. п.).

**Метапредметными** результатами освоения основной образовательной программы основного общего образования являются:

овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, поиска средств её осуществления;

умение планировать пути достижения целей на основе самостоятельного анализа условий и средств достижения этих целей, выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ, осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;

понимание проблемы, умение ставить вопросы, выдвигать гипотезу, давать определения понятиям, классифицировать, структурировать материал, проводить эксперименты, аргументировать собственную позицию, формулировать выводы и заключения;

формирование и развитие компетентности в области использования инструментов и технических средств информационных технологий (компьютеров и программного обеспечения) как инструментальной основы развития коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий; умение извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета), умение свободно пользоваться справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, соблюдать нормы информационной избирательности, этики; умение на практике пользоваться основными логическими приёмами, методами наблюдения, моделирования, объяснения, решения проблем, прогнозирования и др.; умение организовать свою жизнь в соответствии с представлениями о здоровом образе жизни, правах и обязанностях гражданина, ценностях бытия, культуры и социального взаимодействия; умение выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;

формирование умения самостоятельно и аргументированно оценивать свои действия и действия одноклассников, содержательно обосновывая правильность или ошибочность результата и способа действия, адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи, а также свои возможности в достижении цели определённой сложности;

умение работать в группе — эффективно сотрудничать и взаимодействовать на основе координации различных позиций при выработке общего решения в совместной деятельности; слушать партнёра, формулировать и аргументировать своё мнение, корректно отстаивать свою позицию и координировать её с позицией партнёров, в том числе в ситуации столкновения интересов; продуктивно разрешать конфликт на основе учёта интересов и позиций всех его участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов.

## **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

### **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

#### **Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, 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.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

*-приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

### **Блок2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

#### **Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
  - проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
    - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
    - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
    - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
  - проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
    - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
    - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
    - разработку плана продвижения продукта;
  - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- Выпускник получит возможность научиться:**
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
  - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
  - технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
  - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

### **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

-анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,  
-анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,  
-анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, получить опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников, получить опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:** *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

*-анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**По завершении учебного года учащийся 5 класса:**

характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

осуществляет сборку моделей швейного изделия по инструкции (в рамках программы);

получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

владеет основными приемами ухода за растением, подбирает инструменты соответственно технологическому процессу, соблюдать правила безопасного труда;

осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках по кулинарии и обработки тканей;

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

разрабатывать и оформлять эскиз (чертеж) интерьер кухни и столовой

чистить посуду из металла, керамики и древесины, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

включать и отключать маховое колесо в швейных машинах с электрическим приводом;

наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

***По завершении учебного года учащийся 5 класса получит возможность:***

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

***По завершении учебного года учащийся 6 класса:***

- конструирует модель по заданному прототипу;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- определять качество готового изделия,
- снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- планировать весенние и осенние работы на участке, определять качество семян, выращивать и высаживать рассаду, обрабатывать почву;
- выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере жилых помещений;
- оказывать первичную помощь при порезах и ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, имеет опыт приготовления фруктовых блюд;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы изделия;
- выполнять поузловую обработку швейного изделия;
- выявлять дефекты швейного изделия и устранять их.

***По завершении учебного года учащийся 6 класса получит возможность:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских задач;
- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

***По завершении учебного года учащийся 7 класса:***

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризует негативные эффекты; составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза; читает элементарные чертежи и эскизы; выполняет эскизы механизмов, интерьера; освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии; объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю; получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки; владеет разметкой и формированием гряд, выбором

культур, планирует их размещения на участке; оказывать первичную помощь при ожогах, порезах поражении электрическим током, отравлении; изготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога; приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников; проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить фруктовые пюре, желе и муссы; соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских; работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать швейное изделие; выполнять машинные швы; выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

***По завершении учебного года учащийся 7 класса получит возможность:***

- использовать ИКТ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;

- выполнять творческие проекты по основным разделам предмета.

осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

***По завершении учебного года учащийся 8 класса:***

-называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; осуществляет выбор товара в модельной ситуации; осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки); получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы; получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели; получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека; проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы; проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта; применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем; получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов; получил и проанализировал опыт модификации модели (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания; называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий; характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта; получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения ма-

териального продукта (на основании собственной практики использования этого способа). Называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития; называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта; называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания; характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития; перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации; характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации), объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий, разъясняет функции модели и принципы моделирования, создаёт модель, адекватную практической задаче, отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям, составляет рацион питания, адекватный ситуации, планирует продвижение продукта, регламентирует заданный процесс в заданной форме, проводит оценку и испытание полученного продукта, описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения, получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания, получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач, получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования, получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку, получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами; получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда, оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости, анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации, в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложно-составного материального или информационного продукта, анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траекторию.

получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников, олучил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда, получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб, получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта. Ориентируется в современном мире технологий и технологических процессов; ухаживать за плодовыми деревьями и ягодными кустарниками; отбирает посадочный материал ягодных кустарников и земляники; проектирует и изготавливает полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов. Выполнять основы бизнес-планирования; знает

иерархию человеческих потребностей; проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия; выполнять эскизные работы проекта; переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы.

**По завершении учебного года учащийся 8 класса получит возможность:**

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

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

### 5 класс 68 ч

#### **БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития 28 ч**

##### **1. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* введение в предмет технология. Инструктаж по ТБ и ОТ. Естественные потребности человека. Главные общественные потребности. Основные потребности для общественности. Основные индивидуальные виды потребностей человека. Распределение потребностей по их необходимости для человека. Отличие общественных потребностей от индивидуальных. Биологические, информационные потребности. Мотив и мотивация. Потребности домохозяйств, предприятий и государства как особых субъектов экономики. Необходимость развития технологий для человека. Использование различных технологий в разных видах деятельности. Развитие потребностей и развитие технологий.

Практическая работа № 1: составить таблицу «Индивидуальные и общественные потребности».

##### **1.2 Понятие технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Стадии процесса осуществления научно-технических нововведений. Влияние науки и техники на жизнь общества. Природопользование. Основы рационального природопользования. Виды рекламы. Использование рекламы в современном обществе. Маркетинговая сущность рекламы, формулирование рекламной стратегии. Классификация рекламных кампаний. Определение целей их деятельности. Проблемы маркетинговой оценки эффективности в сфере рекламы. Обоснование комплексной программы рекламных мероприятий. Способы воздействия на потребителя до и после совершения покупки.

Практическая работа № 2: составить таблицу «Потребности современного человека».

##### **1.3 Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Осенние работы) 2**

*Основные теоретические сведения:* Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и спо-



собы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практическая работа № 3: Осенняя сборка семян цветов

#### **1.4 Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* международные экономические отношения. Торговые связи. Производительность труда. Затраты на производство продукции. Динамика трудовых затрат. Закономерности технологического развития. Структура и организация технологических процессов. Природные, трудовые, материальные, финансовые группы ресурсов. Факторы производства (земля, капитал, труд, предпринимательская способность). Переплетение, мобильность и взаимозаменяемость ресурсов.

Практическая работа № 4: составить глоссарий по теме «Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат».

#### **1.5 Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства 2ч**

*Основные теоретические сведения:* понятие производственных возможностей. Альтернативная стоимость. Тенденция современного развития – технологизация. Необходимость поиска новых форм функционирования теоретического знания и новых способов применения в тех сферах деятельности, которые становятся наиболее значимыми для жизни общества. Побочные эффекты реализации технологического процесса.

Практическая работа № 5: составить таблицу «Побочные эффекты реализации технологического процесса».

#### **1.6 Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства 2ч**

*Основные теоретические сведения:* технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство; животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства; слесарные работы по ремонту сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования.

Практическая работа № 6: составить технологическую карту посадки плодовых деревьев.

#### **1.7 Технологии в сфере быта. Электробезопасность в быту и экология жилища. Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* технологии в сфере быта: понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. 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 приема 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. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Электробезопасность в быту.

Практическая работа № 7: планировка кухни-столовой.

#### **1.8 Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Технология приготовления пищи. Санитария и гигиена на кухне 2ч**

*Основные теоретические сведения:* санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

### **1.9 Физиология питания. Сервировка стола-2ч**

*Основные теоретические сведения:* 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. 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.

Практическая работа № 8: сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

### **1.10 Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Бутерброды и горячие напитки 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Практическая работа № 9: Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Разработки технологического проекта.

### **1.11 Способы обработки продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Практическая работа № 10: сообщение о сохранении овощей и фруктов.

### **1.12 Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.**

*Основные теоретические сведения:* пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. 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 распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Практическая работа № 11: приготовление салата из фруктов. Оценка качества

### **1.13 Тепловая кулинарная обработка овощей 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* 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 вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа №12: приготовление салата из овощей. Оценка качества.

### **1.14 Блюда из яиц. Способы обработки продуктов питания 2ч**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Практическая работа №13: Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Оценка качества.

Контрольная работа №1

## **БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся 38 ч**

### **Творческий проект «Швейное изделие» 26 ч**

**2.1 Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности) 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Что такое творческие проекты. понятие проект. Проектирование. Проектная деятельность. Выбор темы проекта. Этапы выполнения проекта.

Практическая работа № 14: заполнить таблицу «Этапы выполнения проекта».

**2.2 Производство текстильных материалов. Основная и уточная нити в ткани 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Практическая работа № 15: определить лицевую и изнаночную стороны в ткани, направления долевой нити в ткани.

**2.3 Классификация и свойства текстильных материалов. Ткани из волокон растительного происхождения и их свойства 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Практическая работа № 16: Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучить свойства тканей из хлопка и льна.

#### **2.4 Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Определение размеров швейного изделия 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* расположение конструктивных линий фигуры. Инструменты и приспособления для измерения фигуры человека. Последовательность снятия мерок. Снятие мерок. Определение размеров швейного изделия. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

Практическая работа № 17: снять мерки для изготовления выкройки.

#### **2.5 Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Изготовление выкроек 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* организация рабочего места для выполнения графических работ. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практическая работа № 18: изготовить бумажную выкройку изделия (по выбору обучающегося).

#### **2.6 Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, дизайн-проект. Бюджет проекта 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* что такое творческие проекты. Порядок выбора темы проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный). Подготовка графической и технологической документации. Расчет стоимости материалов для изготовления изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Практическая работа № 19: раскроить швейное изделие (по выбору обучающегося) по бумажной выкройке.

#### **2.7 Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Швейные ручные работы 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания –ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Практическая работа № 20: изготовить образцы швейных ручных работ.

#### **2.8 Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе 2ч**

*Основные теоретические сведения:* 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. Правила безопасной работы на швейной машине. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Практическая работа № 21: отработать приемы заправки верхней и нижней нити швейной машины.

### **2.9 Приемы работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* приемы 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.

Практическая работа № 22: выполнить упражнения по технологии изготовления прямой машинной строчки.

### **2.10 Выполнение машинных швов. Терминология машинных и утюжильных работ 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Практическая работа № 23: провести влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

### **2.11 Последовательность изготовления швейных изделий 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Практическая работа № 24: обработка швейного изделия по индивидуальному плану.

### **2.12 Изготовление швейных изделий. Изготовление материального продукта с применением элементарных (и сложных рабочих инструментов/технологического оборудования) (практический этап проектной деятельности). Технология пошива швейных изделий 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

Практическая работа № 25: обработка швейного изделия по индивидуальному плану. Проведение влажно-тепловых работ.

### **2.13 Виды художественных ремесел. Декоративно-прикладное искусство. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта 2ч**

*Основные теоретические сведения:* понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приемы украшения старинной праздничной одежды: отделка изделий вышивкой, тесьмой. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практическая работа № 26: изготовить куклу-оберег.

#### **2.14 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (Разработка и реализации персонального проекта 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* понятие композиции. Правила, приемы 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. Приемы стилизации. Гармонические цветовые композиции. 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.

Практические работы № 27. выполнить эскизы орнаментов для декоративных прихваток разных форм.

#### **2.15 Лоскутное шитье. История создания изделий из лоскута. Изготовление эскиза изделия, подбор тканей, изготовление шаблона 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам. Практическая работа № 28: изготовить шаблон из плотного картона, выкроить детали.

#### **2.16 Технология изготовления лоскутного изделия 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практическая работа № 29: Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **2.17 Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Паспорт проекта. Требования к созданию электронной презентации проекта.

Практическая работа №30: составить паспорт проекта, создать электронную презентацию творческого проекта по изготовлению лоскутного изделия.

#### **2.18 Защита творческого проекта 2 ч**

Практическая работа №31: защита творческого проекта по изготовлению лоскутного изделия.

Контрольная работа №2

#### **2.19 Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Весенний период) Технология выращивания цветочно-декоративных культур 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* 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. Практическая работа №32. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке.

### **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения - 2 ч**

#### **3.1 Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* промышленные предприятия г. Кургана. Знакомство с деятельностью предприятия. Ведущие технологии. Спектр профессий.

Практическая работа № 33: экскурсия на промышленное предприятие г. Кургана.

## **6 класс (68 часов)**

### **БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития- 30 ч**

#### **1.1 Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Транспортные технологии. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Характеристика стадий жизненного цикла производства. Типы технологий. Понятие материальных технологий. Понятие информационных технологий. Виды информационных технологий. Понятие социальных технологий. Сущность и типы социальных технологий. Виды транспорта, история развития транспорта. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Расширение границ производства при использовании транспорта. Применение различных видов транспорта на различных производствах. Эволюция транспорта. Экологичность транспорта. Загрязнение окружающей среды различными видами топлива. Проблемы безопасности движения при перевозке пассажиров и грузов. Водный транспорт. Безопасность авиaperевозок. Меры осторожности при путешествии на машине, велосипеде, на лошадях. Сущность и задачи транспортной логистики. Плотность транспортных потоков в разных регионах. Техническое управление транспортными потоками.

Практическая работа № 1: составить сообщения «Истории развития транспорта», «Безопасность транспорта», «Влияние транспорта на окружающую среду» (по выбору обучающегося).

#### **1.2 Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Осенний период) 2ч**

*Теоретические сведения.* Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений. Понятие «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Технология урожайности основных культур и сортов.

Практическая работа №2 уборка осенней листвы с клумб.

#### **1.3 Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Отопление и тепловые потери 2ч**

*Основные теоретические сведения:* зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические электроприборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Практическая работа №3:рассчитать количество электроэнергии употребленной членами семьи за 1 неделю.

#### **1.4 Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* классификация и структура промышленных и гражданских зданий и сооружений. Способы монтажа зданий. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Значение в жизни человека соблюдение и поддержание чи-

стоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практическая работа №4: составить таблицу «Виды уборки помещения».

### **1.5 Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практическая работа №5: выполнить пересадку, перевалку комнатных растений.

### **1.6 Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* элементы технологических систем. Характеристики технологической системы. Структура технологической системы. Основные направления рассмотрения технологических систем. Что такое управление. Задачи управления. Управление в естественных (природных) и искусственных (социальных и технологических) системах. Управляющие воздействия в саморегулирующихся системах.

Практическая работа №6: Декоративное оформление интерьера

### **1.7 Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* основные закономерности развитие технологических систем. Виды робототехники. Человеческие нужды как источник развития технологических систем. Цель создания технологической системы, ее главная полезная функция. Элементы технологических систем. Системы автоматического управления (саморегулирующиеся системы).

### **1.8 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 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* внедрения новых технологий в швейном производстве, в декоративно-прикладном искусстве и в кулинарии.

Практическая работа №7: работа в Интернете по поиску новых технологий в швейном производстве и в кулинарии, составление таблицы «Новые технологии и их возможности».

### **1.9 Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Культура потребления: выбор продукта. Физиология питания. Роль минеральных веществ в питании человека 2 ч**



*Основные теоретические сведения:* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при отравлениях. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Понятие о пищевых добавках. Полезное и вредное воздействие пищевых добавок на организм человека. Заболевания, возникающие при неправильном питании. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Практическая работа №8: проанализировать по этикетке состав продуктов питания: найти пищевые добавки, узнать об их воздействии на организм человека и сделать выводы об этом продукте.

### **1.10 Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий. Сервировка стола к обеду. 2 ч**

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

Практическая работа № 9: приготовить и оформить блюда из круп, бобовых или макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Составить меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

### **1.11 Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов. Технология первичной обработки рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Влияние технологий обработки продуктов питания на потребительские качества пищи. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы № 10: Определение свежести рыбы.

### **1.12 Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них 2ч**

*Основные теоретические сведения:* пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа №11: приготовление блюд из рыбы, морепродуктов.

### **1.13 Технология приготовления блюд из мяса. Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мя-

са. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Практическая работа №12: Определение доброкачественности мяса. приготовление блюд из мяса.

#### **1.14 Технология приготовления блюд из птицы 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа №13: приготовление блюд из птицы.

#### **1.15 Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления заправочных супов. Классификация супов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практическая работа №14: приготовление заправочного супа.

Контрольная работа №1

### **БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся-36ч**

Создание проекта «Швейное изделие с цельнокроеным рукавом» 24 ч

#### **2.1 Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Свойства текстильных материалов. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Разработка проектного замысла по алгоритму, реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Практическая работа №15: определить сырьевой состав тканей и изучить их свойства.

#### **2.2 Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Конструирование швейных изделий. Определение размеров фигуры человека 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Способы представления технической и технологической информации. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Практическая работа №16: снять мерки для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **2.3 Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей(его) заданным условиям. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Конструкции. Основные характеристики конструкций. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Расчет и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа №17: построить чертеж швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **2.4 Моделирование швейных изделий 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Мо-

делирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Практическая работа №18: моделировать чертеж изделия. Подготовить выкройки изделия к раскрою.

## **2.5 Раскрой плечевой одежды. Правила раскладки выкроек на ткани. Понятие модели 2 ч**

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

Практическая работа №19: раскроить швейное изделие с цельнокроеным рукавом.

## **2.6 Технология дублирования деталей. Правила безопасной работы утюгом. Технологический узел. Ручные работы 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Технологический узел. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев - выметывание.

Практическая работа №20: изготовить образцы ручных швов.

## **2.7 Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Понятие модели. Простые механизмы как часть технологических систем. 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. Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Способы соединения деталей. Понятие модели. Простые механизмы как часть технологических систем. Описание устройства простых механизмов швейной машины. Условные обозначения, используемые в кинематических схемах. Правила составления кинематических схем. Составление кинематических схем механизмов швейной машины. Виды движения. Кинематические схемы. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Практическая работа №21: устранить дефекты машинной строчки. Применить приспособления к швейной машине.

## **2.8 Технология обработки мелких деталей 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

Практическая работа №22: обработать мелкие детали швейного изделия.

## **2.9 Подготовка и проведение примерки изделия 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа № 23: примерка изделия, устранение дефектов.

### **2.10 Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Практическая работа № 24: обработать средний и плечевой швы, нижних срезов рукавов.

### **2.11 Технология обработки срезов подкройной обтачкой 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом.

Практическая работа №25: обработать горловину и застежку изделия.

### **2.12 Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практическая работа №26: окончательная отделка изделия. Защита проекта.

### **2.13 Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество.**

#### **Логика проектирования технологической системы. Материалы и инструменты для вязания 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Практическая работа №27: составить технологическую карту оптимизированного процесса изготовления столовой салфетки из хлопчатобумажной ткани.

#### **2.14 Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Основные виды петель при вязании крючком 2ч**

*Основные теоретические сведения:* модернизация изделия и создание нового изделия, составление технологической карты. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Практическая работа №28: составление технологической карты модернизации столовой салфетки.

#### **2.15 Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Вязание полотна. Вязание по кругу 2ч**

*Основные теоретические сведения:* Последовательность разработки материального продукта. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вызывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практическая работа №29: составить схему изготовления вязанного изделия.

#### **2.16 Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: социальный проект 4ч**

*Основные теоретические сведения:* Суть и цель социального проекта. Виды социальных проектов. Последовательность подготовки социального проекта.

Практическая работа №30: придумать и разработать социальный проект (на выбор).

### **2.17 Аграрные технологии. Технологии растениеводства. Технология выращивания цветочно-декоративных культур (Весенний период) 2 ч**

*Теоретические сведения.* Технологии выращивания растений рассадным, способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом, и в защищенном грунте. Способы размножения многолетних цветочных растений. Технология размножения растений делением куста, луковицами. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений. Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почв смесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Практическая работа №31 Посев, посадка цветов.

Контрольная работа №2

### **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения -2ч**

#### **3.1 Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции**

*Основные теоретические сведения:* Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Собирать информацию о ведущих технологиях, применяемых на предприятиях региона. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Профессии связанные с этими технологиями. промышленные предприятия г. Кургана: ОАО «НПО «Курганприбор», ОАО «Синтез». Ознакомление с деятельностью предприятия. Ведущие технологии. Спектр профессий.

Практическая работа №32: экскурсия на предприятие г. Кургана.

### **7 класс (68 часов)**

#### **БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития 24ч**

##### **1.1 Энергетические технологии. Промышленные технологии. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии 2 ч**

*Теоретические сведения.* История развития энергетических технологий. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Источники накопления энергии. Громоотвод. Виды устройств. Простейшая схема устройства для передачи энергии. Потери энергии в электрических машинах. Экологические последствия развития солнечной энергетики. Влияние ветроэнергетики на природную среду. Методы и способы экономии электроэнергии в элементах системы электроснабжения: в трансформаторах, в линиях, за счет применения повышенных напряжений. Сокращение или исключение дополнительных устройств. Влияние качества электроэнергии на ее перерасход. Направления альтернативной энергетики.

Практическая работа № 1: начертить простейшую схему устройства для передачи энергии. Заполнить таблицу «Методы и способы экономии электроэнергии».

##### **1.2 Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* энергоэффективность дома. Использование природных источников для энергетического обеспечения. Виды электроприборов. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Практическая работа № 2: составить сообщение об использовании различных природных источников для энергетического обеспечения (по выбору обучающегося).

### **1.3 Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* виды освещения. Помещения с разной освещенностью. Нормы освещения в жилых и нежилых помещениях. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Экономия энергии при помощи самоограничения и утепления жилища.

Практическая работа № 3: составить сообщение о необходимости и видах экономии энергии в быту.

### **1.4 Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Осенний период) 2**

*Теоретические сведения.* Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Практическая работа № 4. Отбор посадочного материала, уход за деревьями и подготовка к зиме.

### **1.5 Современные промышленные технологии получения продуктов питания. (12 ч.)**

#### **Культура потребления: выбор продукта/услуги. Полезные и вредные воздействия микроорганизмов на человека 2ч**

*Основные теоретические сведения:* введение в предмет технология. Инструктаж по ТБ и ОТ. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Значение микроорганизмов в жизни человека. Первая помощь при отравлениях.

#### **1.6 Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 ч**

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

Практическая работа № 5: приготовление молочного супа, молочной каши, блюд из творога (по выбору образовательного учреждения).

#### **1.7 Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из теста Изделия из жидкого теста 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него:

блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

Практическая работа № 6: приготовить изделие из жидкого теста (по выбору образовательного учреждения).

### **1.8 Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* продукты для приготовления выпечки. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Рецепт и технология приготовления пресного слоеного теста.

Практическая работа № 7: приготовить изделие из пресного теста.

### **1.9 Технология приготовления изделий из песочного теста 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практическая работа № 8: приготовить изделие из песочного теста.

### **1.10 Технология приготовления сладостей, десертов, напитков Культура потребления: выбор продукта / услуги 2 ч**

*Теоретические сведения.* Виды десертов. Виды напитков. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс и др. Их значение в питании человека. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практические работы №9: Приготовление сладких блюд и напитков.

### **1.11 Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет 2 ч**

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

Практические работы № 10: Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **1.12 Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Заготовка продуктов 2ч**

*Теоретические сведения.* Хранение продовольственных и непродовольственных 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. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Контрольная работа №1

## **БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся 42 ч**

### **Творческий проект «швейное изделие» 26 ч**

**2.1 Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производ-**

**ство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства 2 ч**  
*Основные теоретические сведения:* разработка и создание изделия средствами учебного станка. Автоматизированное производство трикотажных изделий фирмы «Коттон» в городе Кургане, функции специалистов на производстве. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа № 11: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**2.2 Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации). Конструирование поясной одежды 4 ч**

*Основные теоретические сведения:* понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практическая работа № 12: снять мерки для построения чертежа прямой юбки.

Практическая работа № 13: построить чертеж прямой юбки в натуральную величину.

**2.3 Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Моделирование поясной одежды 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* проектирование и конструирование моделей. Исследование характеристик конструкций. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа № 14: смоделировать различные фасоны юбок.

**2.4 Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.

Практическая работа № 15: получить выкройку швейного изделия из журнала мод.

**2.5 Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса 4 ч**

*Основные теоретические сведения:* правила раскладки выкройки поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практическая работа № 16: раскроить проектное изделие.

**2.6 Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Технология ручных швов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практическая работа № 17: изготовление образцов ручных швов.

**2.7 Технология машинных работ 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

Практическая работа № 18: изготовление образцов машинных швов.

**2.8 Подготовка и проведение примерки поясного изделия 2 ч**



*Основные теоретические сведения:* подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Подготовка к примерке. Заметывание вытачек. Сметывание боковых срезов. Заметывание подгибки низа. Проведение примерки.

Практическая работа № 19: подготовка и проведение примерки поясного изделия.

### **2.9 Составление технического задания на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность. Технология обработки юбки после примерки 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов.

Практическая работа № 20: обработка вытачек, боковых срезов юбки.

### **2.10 Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом 4 ч**

*Основные теоретические сведения:* технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Практическая работа № 21: обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.

### **2.11 Технология обработки верхнего среза юбки 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. *Практическая работа № 22:* технология обработки пояса. Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом.

### **2.12 Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практическая работа № 23: обработка нижнего среза юбки. Выполнение прорезной петли. Чистка юбки и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **2.13 Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Вышивка 6ч**

*Основные теоретические сведения:* вспомогательные технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практическая работа № 24: выполнение образцов вышивки в технике крест, гладь.

Практическая работа № 25: выполнение образцов вышивки атласными лентами.

### **2.14 Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы 6 ч**

*Основные теоретические сведения:* этапы выполнения проектов. Примеры творческих проектов, их анализ. Этапы выполнения проектов. Подготовка необходимой информации для защиты проекта.

Практическая работа № 26: изготовление изделия.

Практическая работа № 27: подготовка презентации и доклада для защиты творческого проекта.

Практическая работа № 28: защита проекта «Подарок своими руками».

Контрольная работа №2

### **2.15 Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Весенний период)-2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практическая работа №29 Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян.

## **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения 2 ч**

### **3.1. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* производство энергии в городе Кургане (ОАО «Курганэнерго», ОАО «ЭнергоКурган», ТЭЦ-1, ТЭЦ-2, ТЭЦ-3). Профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства города Кургана, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

Практическая работа № 30: составить блок-схему «Виды профессий в сфере энергетики».

## **8 класс (34 часа)**

### **БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития 11 ч**

#### **1.1 Технологии сферы услуг. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* классификация социальных технологий. Специфика, принципы построения, структура социальных технологий. Технология формирования общественного мнения. Социальные сети как средство коммуникации, социализации и средство обучения. Технологии сферы услуг.

Практическая работа № 1: составить классификацию социальных технологий. Составить блок-схему «Технологии сферы услуг»

#### **1.2 Технологии растениеводства. Технологии растениеводства Аграрные технологии (осенние работы) 2ч**

*Основные теоретические сведения.* Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур. Последствия развития аграрных технологий.

Практическая работа №2 посадка семян цветов на зиму.

#### **1.3 Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* определения и терминология, история и новейшие достижения в нанотехнологии. Общие сведения, история фонетики и ее перспективные разработки. Основные понятия, специфика применения квантовых компьютеров.

Практическая работа № 3: составить глоссарий «Терминология и новейшие достижения в нанотехнологии».

#### **1.4 Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения:* медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Практическая работа № 4: заполнить таблицу «Медицинские технологии»

#### **1.5 Биотехнологии 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* понятие «биотехнология». Задачи, методы и достижения. Объекты и основные направления биотехнологии. Биоинженерия. Биомедицина. Наномедицина. Биофармакология. Биоинформатика. Бионика. Биоремидиация. Клонирование и гибридизация. Генная инженерия.

Практическая работа №5: заполнить таблицу «Направления биотехнологии».

#### **1.6 Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* цель функционирования предприятия. Организационная структура предприятия. Сущность и задачи управления предприятием. Цели и задачи, термины и определения, отдельные направления в метрологии. Инновационные предприятия. Формы трансферта технологий во внешнеэкономической деятельности. Объекты интеллектуальной собственности. Инновационная деятельность на предприятии. Экспертиза инновационного проекта и разработка механизма управления рисками.

Практическая работа № 6: составить схему «Организационная структура предприятия». Составить глоссарий «Термины, определения, отдельные направления в метрологии»

#### **1.7 Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* особенности новейших материалов, необходимость их производства. Технологический процесс производства материалов. Особенности производства многофункциональных материалов, биоматериалы, пластика и керамика. Особенности производства пористых металлов, применение в различных сферах.

Практическая работа № 7: составить блок-схемы технологического процесса производства материалов (по группам).

#### **1.8 Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* виды термической обработки сплавов. Общая характеристика порошковой металлургии и свойства порошков.

Практическая работа № 8: составить глоссарий «Технологии получения и обработки материалов»

### **БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся 12 ч**

#### **2.1 Моделирование. Функции моделей. Моделирование процесса управления в социальной системе. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* виды моделирования. Процесс моделирования. Понятие модели. Функции моделей и их классификация. Сущность и содержание технологии моделирования социальных процессов.

Практическая работа № 9: заполнить таблицу «Классификация моделей».

## **2.2 Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план. 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* маркетинг продвижения товара. Критерии и принципы сегментации рынка. Стратегии позиционирования товара. Виды маркетингового планирования. Элементы маркетингового плана.

Практическая работа № 10: составить программу продвижения товара (по выбору группы обучающихся).

## **2.3 Составление программы изучения потребностей 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* направления изучения потребностей. Изучение и анализ потребности в товаре.

Практическая работа № 11: составить план по изучению потребностей в товаре используя различные методы исследования (по выбору группы обучающихся).

## **2.4 Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* различные виды информационных продуктов. Что такое информационный буклет и для чего он нужен. Что надо для эффективной работы информационного буклета. Алгоритм изготовления информационного продукта.

Практическая работа № 12: создать информационный буклет товара (по выбору группы обучающихся).

## **2.5 Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.

Практическая работа № 13: защита проекта по продвижению своего товара.

## **2.6 Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* оптимизация производства. Регламент производства. Понятие пилотного проекта, его характеристики. Планирование и выполнение пилотного проекта.

Практическая работа № 14: разработать проект создания своего товара (по выбору обучающихся).

## **2.7 Бюджет семьи 3 ч**

*Основные теоретические сведения:* источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практическая работа № 15: оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Практическая работа № 16: анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Практическая работа № 17: спланировать индивидуальную трудовую деятельность: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

## **2.8 Технологии растениеводства (весенние работы) 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и *способы его поддержания*. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Пра-

вила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте. Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Испытания, анализ, варианты модернизации. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений. Последствия развития аграрных технологий.

Практическая работа № 18: выбор и подготовка посадочного материала, посадка цветов в закрытый грунт (в емкости).

Контрольная работа №1

### **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения 11ч**

**3.1 Производство продуктов питания на предприятиях города. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* Ознакомление с деятельностью предприятия. Спектр профессий. производство продуктов питания на предприятиях города Кургана: мясокомбинат «Велес», «Молоко Зауралья», «Хлебокомбинат №1». Ознакомление с деятельностью предприятия. Спектр профессий.

Практическая работа № 19: составить таблицу «Функции профессий в сфере производства продуктов питания».

**3.2 Организация транспорта людей и грузов в городе Кургане, спектр профессий. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* организация транспорта людей и грузов в городе Кургане: РЖД, Аэропорт, ПАТП-1, торгово-транспортная компания. Ознакомление с деятельностью предприятий. Спектр профессий.

Практическая работа № 20: составить таблицу «Функции профессий в сфере организации транспорта людей и грузов».

**3.3 Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь» 2 ч**

*Основные теоретические сведения:* понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Практическая работа № 21: принять участие в ситуациях-пробах по самоопределению.

**3.4 Система профильного обучения: права, обязанности и возможности 1 ч**

*Основные теоретические сведения:* права, обязанности и возможности системы профильного обучения.

Практическая работа № 22: диагностика склонностей и качеств личности.

**3.5 Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса 4 ч**

*Основные теоретические сведения:* региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Практическая работа № 23: диагностировать и самодиагностировать профессиональную пригодность к выбранному виду профессиональной деятельности.

Практическая работа № 24: найти информацию о возможностях получения профессионального образования. Составить профессиограмму будущей профессии.

Контрольная работа №2

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ,  
ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОГО РАЗДЕЛА**

№	Наименование раздела	Количество часов			
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1	БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.	28	30	24	11
2	БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.	38	36	42	12
3	БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.	2	2	2	11
	всего	68	68	68	34

Приложение 1

**5 класс**

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	кол-во сам. работ
	<b>БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b>	<b>28</b>	
1-2	Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.	2	
3-4	Понятие технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.	2	
5-6	Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Осенние работы)	2	
7-8	Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов	2	
9-10	Условия реализации технологического процесса. Побочные	2	

	эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства		
11-12	Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства	2	
13-14	Технологии в сфере быта. Электробезопасность в быту и экология жилища. Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы	2	
15-16	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Технология приготовление пищи. Санитария и гигиена на кухне	2	
17-18	Физиология питания. Сервировка стола.	2	
19-20	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Бутерброды и горячие напитки	2	
21-22	Способы обработки продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.	2	
23-24	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	2	
25-26	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	
27-28	Блюда из яиц. Способы обработки продуктов питания. Кр.р №1	2	1
	<b>БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b> <u>Творческий проект «Швейное изделие»</u>	38	
		26	
29-30	Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).	2	
31-32	Производство текстильных материалов. Основная и уточная нити в ткани	2	
33-34	Классификация и свойства текстильных материалов. Ткани из волокон растительного происхождения и их свойства.	2	
34-36	Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Определение размеров швейного изделия.	2	
37-38	Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Изготовление выкроек.	2	
39-40	Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, дизайн-проект. Бюджет проекта.	2	
41-42	Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Швейные ручные работы (2 ч.)	2	
43-44	Разработка и изготовление материального продукта. Аprobация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе.	2	

45-46	Приемы работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям	2	
47-48	Выполнение машинных швов. Терминология машинных и утюжительных работ	2	
49-50	Последовательность изготовления швейных изделий	2	
51-51	Изготовление швейных изделий. Изготовление материального продукта с применением элементарных (и сложных рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Технология пошива швейных изделий	2	
53-54	Виды художественных ремесел. Декоративно-прикладное искусство. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.	8 2	
55-56	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Разработка и реализации персонального проекта.	2	
57-58	Лоскутное шитье. История создания изделий из лоскута. Изготовление эскиза изделия, подбор тканей, изготовление шаблона.	2	
59-60	Технология изготовления лоскутного изделия	2	
61-62	Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов.	2	
63-64	Защита творческого проекта. Кр.р №2	2	
65-66	Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Весенний период) Технология выращивания цветочно-декоративных культур.	2	1
	<b>БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</b>	2	
67-68	Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.	2	
Всего		68	2

### 6 класс

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	кол-во сам. работ
	<b>БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b>	<b>30</b>	
1-2	Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информа-	2	



	ционные технологии, социальные технологии. Транспортные технологии. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.		
3-4	Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Осенний период)	2	
5-6	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Отопление и тепловые потери (2ч.)	2	
7-8	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	2	
9-10	Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	2	
11-12	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь	2	
13-14	Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.	2	
15-16	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.	2	
17-18	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Культура потребления: выбор продукта. Физиология питания. Роль минеральных веществ в питании человека.	2	
19-20	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий. Сервировка стола к обеду.	2	
21-22	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов. Технология первичной обработки рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов.	2	
23-24	Технология приготовления блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2	
25-26	Технология приготовления блюд из мяса. Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов.	2	
27-28	Технология приготовления блюд из птицы.	2	
29-30	Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления заправочных супов. Классификация супов. Кр.р №1	2	1
	<b>БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b>	<b>36</b>	
	Создание проекта «Швейное изделие с цельнокроеным рукавом»	24	
31-32	Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Свойства текстильных материалов. Тех-	2	

	нологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.		
33-34	Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Конструирование швейных изделий. Определение размеров фигуры человека.	2	
35-36	Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	2	
37-38	Моделирование швейных изделий	2	
39-40	Раскрой плечевой одежды. Правила раскладки выкроек на ткани. Понятие модели.	2	
41-42	Технология дублирования деталей. Правила безопасной работы утюгом. Технологический узел. Ручные работы.	2	
43-44	Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Понятие модели. Простые механизмы как часть технологических систем. 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. Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций.	2	
45-46	Технология обработки мелких деталей.	2	
47-48	Подготовка и проведение примерки изделия.	2	
49-50	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	2	
51-52	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2	
53-54	Технология обработки боковых срезов. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия	2	
55-56	Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество. Логика проектирования технологической системы. Материалы и инструменты для вязания.	2	
57-58	Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Основные виды петель при вязании крючком.	2	
59-60	Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Вязание полотна. Вязание по кругу.	2	
61-64	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: социальный проект. Кр.р №2	4	1
65-66	Аграрные технологии. Технологии растениеводства. Технология выращивания цветочно-декоративных культур (Весенний период).	2	
	<b>БЛОК III. Построение образовательных траекторий и пла-</b>	2	

	<b>нов в области профессионального самоопределения</b>		
67-68	Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.	2	
Всего		68	2

### 7 класс

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	кол-во сам. работ
	<b>БЛОК I.Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>	<b>24</b>	
1-2	Энергетические технологии. Промышленные технологии. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.	2	
3-4	Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие.	2	
5-6	Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту.	2	
7-8	Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Осенний период).	2	
9-10	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Культура потребления: выбор продукта/услуги. Полезные и вредные воздействия микроорганизмов на человека.	2	
11-12	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	
13-14	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из теста Изделия из жидкого теста.	2	
15-16	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.		
17-18	Технология приготовления изделий из песочного теста.	2	
19-20	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков Культура потребления: выбор продукта / услуги.	2	
21-22	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2	
23-24	Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Заготовка продуктов. Кр.р №1	2	1

	<b>БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b> <u>Творческий проект «швейное изделие»</u>	42	
		26	
25-26	Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	2	
27-30	Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации). Конструирование поясной одежды.	4	
31-32	Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Моделирование поясной одежды.	2	
33-34	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.	2	
35-38	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса	4	
39-40	Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Технология ручных швов.	2	
41-42	Технология машинных работ	2	
43-44	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	2	
45-46	Составление технического задания на изготовление продукта, призванного удовлетворять выявленную потребность. Технология обработки юбки после примерки.	2	
47-48	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.	2	
49-50	Технология обработки верхнего среза юбки.	2	
51-52	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.	2	
53-58	Художественные ремесла и декоративно-прикладное творчество. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Вышивка.	6	
59-64	Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Кр.р №2	5 1	1
65-66	Аграрные технологии. Технологии растениеводства (Весенний период)	2	
	<b>БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b>	2	
67-68	Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучаю-	2	

	щихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.		
Всего		68	2

### 8 класс

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	кол-во сам.работ
	<b>БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</b>	<b>11</b>	
1	Технологии сферы услуг. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология.	1	
2-3	Технологии растениеводства. Технологии растениеводства Аграрные технологии. (осенние работы).	2	
4	Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры.	1	
5-6	Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.	2	
7-8	Биотехнологии.	2	
9	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.	1	
10	Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.	1	
11	Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Кр.р №1	1	1
	<b>БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</b>	<b>12</b>	
12	Моделирование. Функции моделей. Моделирование процесса управления в социальной системе. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента.	1	
13	Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.	1	
14	Составление программы изучения потребностей.	1	
15	Изготовление информационного продукта по заданному	1	

	алгоритму.		
16	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства .	1	
17-18	Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.	2	
19-21	Бюджет семьи.	3	
22-23	Технологии растениеводства (весенние работы).	2	
	<b>БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b>	<b>11</b>	
24-25	Производство продуктов питания на предприятиях города. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.	2	
26-27	Организация транспорта людей и грузов в городе Кургане, спектр профессий. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся.	2	
28-29	Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».	2	
30	Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.	1	
31-34	Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Кр.р №2	3	
		1	1
<b>Всего</b>		<b>34</b>	<b>2</b>

### **Пояснительная записка к контрольной работе по технологии ведения дома.**

Контрольная работа для учащихся 5-8 класса составлена на основе учебника: Технология. Индустриальные технологии. 5-8 класс под редакцией Сеница Н.В., П.С. Самородский, Симоненко В.Д. В соответствии с требованиями ФГОС основного общего образования.

#### **Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,
- устных зачетов.

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

#### **Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

#### **Нормы оценки практической работы**

##### **Организация труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

#### **Приемы труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

#### **Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

#### **Критерии оценок тестирования**

- 86% - 100% - «5»

- 70% - 85% - «4»

- 50% - 69% - «3»

- 0% - 49% - «2»

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

#### **Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом**

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания **части А** оцениваются в 1 балл.

Все задания **части В** оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка- 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы **части С** оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24

#### **Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу**

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

#### **При выполнении творческих и проектных работ**

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:



<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие</i>	Работа выполнена в	Работа выполнена в	Работа выполнена с	Обработка изде-

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

## ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

5 класс

### Базовый уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла.

#### 1. Какое утверждение верно?

- а) Инструменты – это линейка, клей, треугольник.
- б) Инструменты – это игла, ножницы, треугольник.

**2. Перед вами правила безопасной работы с одним из часто используемых в работе инструментов. Этот инструмент нельзя оставлять на столе, втыкать в одежду, во время работы с ним нельзя отвлекаться, хранить его нужно вместе с нитью. Назовите этот инструмент:** \_\_\_\_\_

#### 3. Оригами – это

- а) блюдо японской кухни.
- б) техника складывания фигур из бумаги.
- в) японская национальная кухня.

#### 4. Пластилин – это

- а) сорт глины.
- б) материал созданный человеком.
- в) природный материал
- г) строительный материал

#### 5. Выбери и подчеркни основные требования дизайнера к изделиям:

выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.

### Повышенный уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла

Даше нужно сшить игольницу в форме сердечка размером 10x10 см.

Края обработать петельным швом.

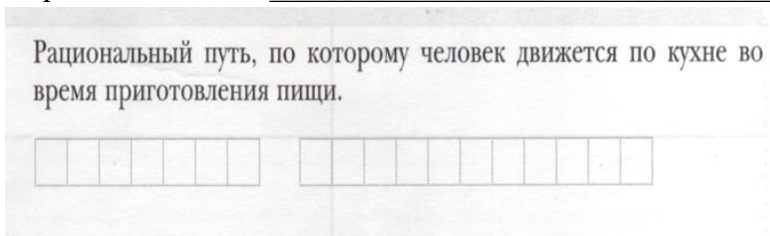
Какого размера должен быть лоскут (кусоч) материала, чтобы сшить игольницу заданного параметра?



- Б) укрепляет защитные силы организма;  
 В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;
7. **Отметьте правильный ответ. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:**  
 А) белки;  
 Б) жиры;  
 В) углеводы.
8. **Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.**  
 А) белок;  
 Б) желток.
9. **Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится:**  
 а) канапе;  
 б) сэндвичи;  
 в) пирожное.
10. **Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более:**  
 А) 10-15 минут  
 Б) 20-25 минут  
 В) 25-30 минут
11. **Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:**  
 Способ приготовления      Время варки  
 1) всмятку                    а) 7-10 мин  
 2) в «мешочек»            в) 2 мин  
 3) вкрутую                    б) 4-5 мин

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Сорты чая бывают: \_\_\_\_\_



- 2.

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

**Правильные ответы**

**Часть А.**

1. А,Б,В  
 2. А;  
 3. Б;  
 4. А,Б,В;  
 5. А;  
 6. В;  
 7. Б;  
 8. А;  
 9. В;  
 10. А;  
 11. В,Б,А.

**Часть Б.**

1. Сорты чая: черный, зеленый, травяной, белый.  
 2. Рабочий треугольник.

**Часть С.**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.
2. Руки вымыть с мылом.
3. Ногти должны быть коротко острижены.
4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.

**Контрольная работа №2**  
**по теме: «Создание изделий из текстильных материалов»**  
**5 класс**

**Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько)**

**1. Волокна растительного происхождения получают из:**

- а) льна
- б) шерсти
- в) хлопка

**2. Ткань - это переплетение нитей:**

- а) нити основы
- б) нити утка
- в) нити для шитья

**3. К технологическим свойствам**

**ткани относятся:**

- а) осыпаемость
- б) драпируемость
- в) скольжение

**4. По способу отделки ткань бывает:**

- а) суровой
- б) с атласным рисунком
- в) гладкокрашеной

**5. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:**

- а) прядением
- б) ткачеством
- в) отделкой

**6. Долевая нить при растяжении:**

- а) изменяет свою длину
- б) не изменяет своей длины

**7) С какой стороны фигуры снимают мерки?**

- а) правой
- б) левой

**8) Расшифруйте условные обозначения мерок:**

Ст -  
Сб -  
Ди -

**9. В каком году была изобретена первая швейная машина?**

- а) 1776
- б) 1755
- в) 1855

**10. Кто усовершенствовал швейную машину и довел её до современного вида?**

- а) И. Зингер
- б) Э. Хоу

в) У. Хант

**Часть Б. Дополните ответы**

**1. Швейные машины бывают с приводом ...**

---

---

**2. Конструирование это -**

---

---

**Часть С. Дайте развернутый ответ**

**Назовите правила безопасной работы на швейной машине**

---

---

---

---

**Правильные ответы**

**Часть А.**

1. А, В
2. А, Б
3. А, В
4. А, В
5. Б
6. Б
7. А
8. Полуобхват талии, полуобхват бедер, длина изделия
9. Б
10. А

**Часть Б.**

1. Машины бывают с ручным, ножным, электрическим приводом.
2. Конструирование – построение чертежа выкройки изделия. **Правильные ответы**

**Часть С.**

**Правила безопасности при работе на швейной машине:**

1. Перед началом работы волосы убрать под косынку, одежду застегнуть.
2. Убрать от машины посторонние предметы.
3. Перед тем как машину заправить нитками, она должна быть отключена от электросети.
4. Не держать пальцы возле движущейся иглы.
5. После работы выключить машину, отпустить иглу и лапку. Рабочее место привести в порядок.

**Контрольная работа №1  
по теме: «Интерьер жилого дома. Кулинария».  
6 класс**

**Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

**1. При создании интерьера учитывают правила композиции. Назовите их.**

- А. симметричная;
- Б. практичная;
- В. ритм.

**2. Назовите приёмы размещения комнатных растений в интерьере.**

- А. одиночные растения;
- Б. террариум;
- В. аквариум.

**3. К декоративному оформлению оконных проемов относят:**

- А. блокировку;
- Б. драпировку;
- В. шторы;
- Г. ламбрекен.

**4. Кулинария – это**

- А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
- Б. наука о вкусной и питательной пищи;
- В. покупка вкусной и питательной пищи

**5. В кулинарии рыба по месту обитания делится:**

- А. морскую;
- Б. речную;
- В. океаническую;
- Г. копченую.

**6. К нерыбным продуктам моря относятся**

- а) крабы
- б) креветки
- в) речные раки
- г) карась
- д) омары
- е) морские водоросли

**7. Назовите признак недоброкачественной рыбы.**

- А. глаза прозрачные;
- Б. глаза невыпуклые;
- В. жабры ярко – красные;
- Г. консистенция плотная.

**8. Доброкачественное мясо:**

- А. упругое;
- Б. имеет мягкий жир;
- В. имеет твердый жир;
- Г. не упругое.

**9. К мясным продуктам относятся:**

- А. печень;
- Б. сердце;
- В. язык;
- Г. свинина;
- Д. говядина.

**10. По способу приготовления супы бывают:**

- А. заправочные;
- Б. холодные;
- В. летние;
- Г. молочные.

**11. Обработка продукта в небольшом количестве жира это...**

- А. пассерование;
- Б. припускание;
- В. бланширование.

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Фитодизайн – это \_\_\_\_\_.

2. Бульон – это \_\_\_\_\_.

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Опишите технологию приготовления бульона.

**Правильные ответы**

**Часть А**

1. А, В.
2. А, Б.
3. Б, В, Г.
4. А.
5. А, Б.
6. а, б, в, д, е
7. Б.
8. А, В.
9. А, Б, В.
10. А, Б, Г.
11. А.

**Часть Б**

1. Фитодизайн - это искусство оформления интерьера, создание композиций с использованием растений.
2. Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

**Часть С**

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой.
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев.
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
5. Процедить бульон.
6. Бульон можно подавать как самостоятельное блюдо или использовать как жидкую основу для супов.

## Контрольная работа №2

По теме: «Создание изделий из текстильных материалов. Бытовая швейная машина».

6 класс

**Часть А. Отметьте галочкой правильные ответы (один или несколько)**

**1. К волокнам животного происхождения относятся:**

- А. шерсть;
- Б. ситец;
- В. шелк.

**2. Коконную нить вырабатывает:**

- А. бабочка;
- Б. куколка;
- В. гусеница.

**3. К искусственным волокнам относятся:**

- А. вискоза;
- Б. ацетат;
- В. нейлон.

**4. Ткань - это переплетение нитей:**

- А. нити основы;
- Б. нити утка;
- В. нити для шитья.

**5. К технологическим свойствам ткани относятся:**

- А. осыпаемость;
- Б. драпируемость;
- В. скольжение.

**6. По способу отделки ткань бывает:**

- А. суровой;
- Б. с атласным рисунком;



В. гладкокрашеной.

**7. Долевая нить при растяжении:**

- А. изменяет свою длину;
- Б. не изменяет своей длины.

**8. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен располагаться:**

- А. влево;
- Б. вправо;
- В. со стороны входа нитки в иглу.

**9. Поломка швейной иглы может произойти по причинам, если:**

- А. игла погнута;
- Б. игла вставлена в иглодержатель не до упора;
- В. игла вставлена в иглодержатель до упора.

**10. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

- А. длины стежка;
- Б. высоты стежка;
- В. натяжения верхней нити.

**Часть Б. Дополните ответы**

1. Петляние сверху – нижняя нитка образует на поверхности ткани петли, а верхняя нитка туго затянута. Для исправления дефекта необходимо:

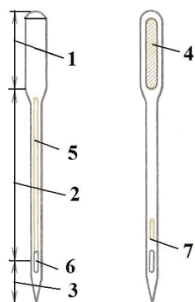
---

2. Петляние снизу – верхняя нитка образует петли на нижней стороне ткани, верхняя нитка слишком слабо натянута. Для исправления дефекта необходимо:

---

**Часть С. Дайте развернутый ответ**

Назовите основные части машинной иглы. Как правильно установить машинную иглу в иглодержатель швейной машины?



**Правильные ответы**

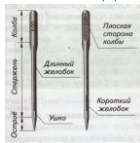
**Часть А.**

- 1. А.В.
- 2. В.
- 3. А.Б.
- 4. А.Б.
- 5. А.В.
- 6. А.В.
- 7. Б.
- 8. В.
- 9. А.Б.

10. А.В.

**Часть Б.**

1. Ослабить натяжение верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с меньшим делением.
2. Увеличить натяжения верхней нитки, повернув диск регулятора на цифру с большим делением.



**Часть С.**

Для того чтобы правильно вставить иглу в иглодержатель швейной машины надо:

- открутить винт на игловодителе;
- вставить иглу в иглодержатель до упора;
- при установке иглы длинный желобок должен располагаться со стороны входа нитки в иглу.
- закрутить винт на игловодителе.

**Контрольная работа №1  
по теме: «Интерьер жилого дома». «Кулинария»  
7 класс**

**Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

**1. Интерьер - это...**

- А. внутренний вид помещения;
- Б. внешний вид помещения;
- В. классический вид помещения.

**2. В современном интерьере размещают предметы:**

- А. живописи;
- Б. скульптуры;
- В. панно.

**3. К основным типам ламп относятся:**

- А. люминесцентные;
- Б. светодиодные;
- В. стеклянные;
- Г. лампы накаливания.

**4. Светильники делят на 2 типа освещения:**

- А. рассеянного;
- Б. конкретного;
- В. направленного.

**5. Различают три вида уборки:**

- А. ежедневная;
- Б. еженедельная;
- В. ежеквартальная;
- Г. сезонная.

**6. Молоко очень важный продукт. Оно содержит:**

- А. белок;
- Б. йод;
- В. кальций;
- Г. железо.

**7. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...**

- А. стерилизованным;

Б. пастеризованным.

**8. Изделия из жидкого теста называются:**

- А. пирожки;
- Б. оладьи;
- В. блинчики.

**9. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?**

- А. сода;
- Б. дрожжи;
- В. маргарин.

**10. Цукаты – это...**

- А. сладости;
- Б. десерты;
- В. напитки.

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Озонаторы – это приборы...
2. Кондитер должен уметь...

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Как приготовить блинчики из жидкого теста?

**Правильные ответы**

**Часть А**

1. А.
2. А, Б, В.
3. А, Б, Г.
4. А, В.
5. А, Б, Г.
6. А, В, Г.
7. Б.
8. Б, В.
9. Б.
10. А.

**Часть Б**

1. Озонаторы – это приборы, которые насыщают воздух озоном. Озон является активным веществом; распространяясь по помещению, он способен нейтрализовать табачный дым, уничтожить пыль и бактерии, содержащиеся в воздухе.
2. Кондитер должен уметь готовить хлебобулочные изделия и хлеб, готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, торты, пирожные.

**Часть С**

Блинчики выпекают из очень жидкого теста, приготовленного без разрыхлителя. Обычно обжаривают одну сторону, снимают блинчик со сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают трубочкой или конвертиком и снова обжаривают.

## Контрольная работа №2

по теме: «Создание изделий из текстильных материалов», «Бытовая швейная машина»,  
7 класс

**Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

**1. Текстильные волокна делятся на группы:**

- А. натуральные;
- Б. химические;
- В. органические.

**2. К волокнам животного происхождения относятся:**

- А. шерсть;
- Б. ситец;
- В. шелк.

**3. К искусственным волокнам относятся:**

- А. вискоза;
- Б. ацетат;
- В. нейлон.

**4. Стачивание – это:**

- А. соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;
- Б. соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой;
- В. прокладывание строчки для закрепления подогнутого края изделия.

**5. После выполнения машинной строчки концы нитей:**

- А. выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;
- Б. выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками;
- В. закрепляют обратным ходом машины.

**6. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:**

- А. стачной;
- Б. обтачной;
- В. вподгибку с закрытым срезом;
- Г. двойной;
- Д. вподгибку с открытым срезом.

**7. Расшифруйте условные обозначения:**

- Ст -
- Сб-
- Дст-
- Ди-

**8. Что необходимо учитывать при раскрое изделия?**

- А. расположение рисунка на ткани;
- Б. направление нитей основы;
- В. направление нитей утка;
- Г. величину припусков на швы.

**9. Укажите цифрами в квадратных скобках правильную последовательность технологических операций при раскройке швейного изделия:**

- [ ] а) сколоть кромки ткани булавками;
- [ ] б) разместить припуски на обработку;
- [ ] в) определить лицевую сторону ткани;
- [ ] г) нанести контрольные линии и точки;
- [ ] д) обвести детали по контуру;
- [ ] е) вырезать детали изделия из ткани;
- [ ] ж) определить долевую нить;
- [ ] з) приколоть крупные и мелкие детали;
- [ ] и) разложить крупные детали, мелкие.

**10. При подготовке ткани к раскрою необходимо выполнить следующие операции:**

- а) decatировка ткани;
- б) определение лицевой и изнаночной сторон ткани;
- в) направление долевой нити;
- г) выявление дефектов;
- д) раскладка выкройки на ткань.

**11. Юбки по конструкции бывают:**

- а) прямые
- б) клиньевые
- г) диагональные

- в) расширенные
- д) конические
- е) зауженные

**12. Из перечисленного ниже выберите действия, входящие в расчет себестоимости изготавливаемого проектируемого изделия:**

- а) расчет материальных затрат;
- б) описание технологической карты изготовленного изделия;
- в) экономическое обоснование;
- г) затраты ручного труда.

**13. Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины должна быть оставлена в следующем состоянии:**

- а) игла и лапка – в верхнем положении;
- б) игла и лапка – в нижнем положении;
- в) игла - в нижнем, лапка - в верхнем положении;
- г) игла - в верхнем, лапка - в нижнем положении.

**14. Причиной пропуска стежков может быть:**

- а) неправильная установка иглы;
- б) сильное натяжение нижней нити;
- в) несоответствие номера иглы номеру нити;
- г) погнутая или затупленная игла;
- д) сильное натяжение верхней нити.

**15. В бытовых швейных машинах имеются регуляторы:**

- а) длины стежка;
- б) ширины стежка;
- в) натяжение верхней нити;
- г) натяжение нижней нити.

**16. Установите соответствие между названиями мерок и ее условным обозначением:**

- а) Ст А длина спины до талии
- б) Оп Б полуобхват бедер
- в) Сб В обхват плеча
- г) Дст Г полуобхват груди

**17. К дефектам ткани относится:**

- а) порванный участок ткани;
- б) загрязнение отдельных участков ткани;
- в) неровность окраски;
- г) замины на ткани;
- д) маркировка завода-изготовителя.

**18. К гигиеническим свойствам ткани относят:**

- а) прочность;
- б) намокаемость;
- в) драпируемость;
- г) воздухопроницаемость;
- д) пылеемкость.

**19. К технологическим свойствам ткани относят:**

- а) прочность;
- б) драпируемость;
- в) раздвижка нитей в швах;
- г) усадка;
- д) осыпаемость.

**20. Заутюживание – это:**

- а) раскладывание припусков на шов или складок на две стороны и закрепление их в таком положении;
- б) влажно-тепловая обработка материала перед раскроем;
- в) закладывание на одну сторону припусков на шов или складок, вытачек и закрепление их в таком положении;
- г) удаление заминов на готовом изделии, отдельных деталей;
- д) уменьшение размеров деталей на отдельных участках изделия.

**Часть Б. Дополните ответы**

1. Конструирование –это...

---

2. Моделирование – это...

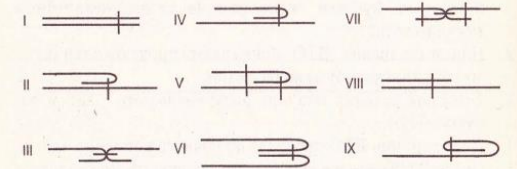
---

**3. Выберите правильные ответы (один или несколько):**

**Установите соответствие**

1. Декотировать	А) Окончательная утюжка готового изделия с целью придания ему законченного вида
2. Приутюжить	Б) Удалить замины на отдельных участках
3. Заутюжить	В) Отогнуть запас шва, складки на одну сторону и закрепить утюгом
4. Проутюжить	Г) Уменьшить толщину шва, края детали, сгиба
5. Отутюжить	Д) Равномерно обработать ткань паром или водой для уменьшения

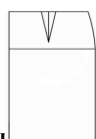
**4. Дайте названия графическим изображениям швов, используя слова для справок.**



Слова для справок: 1) шов вподгибку с закрытым срезом; 2) расстрочной; 3) стачной взаутюжку; 4) накладной с открытым срезом; 5) стачной; 6) накладной с закрытым срезом; 7) обтачной; 8) стачной взаутюжку; 9) настрочной с открытым срезом.

**Часть С. Дайте развернутый ответ**

На основе выкройки чертежа юбки имеются задние и передние вытачки. Что такое вытачка и для чего она нужна? На основе выкройки подпишите конструктивные линии.



Правильные ответы

Часть А.

1. А, Б.

2. А, В.
3. А, Б.
4. А.
5. А.
6. В, Д.
7. Ст - полуобхват талии; Сб - полуобхват бедер; Дст - длина спины до талии; Ди - длина изделия.
8. А, Б, Г.
9. 1-в, 2-ж, 3-а, 4-и, 5-з, 6-д, 7-б, 8-е, 9-г,
10. а, б, в, г.
11. а, б, д
12. а, в, г.
13. б.
14. г
15. А, в
16. а-Г, б-В, в-Б, г-А.
17. а, в.
18. б, г, д.
19. в, г, д.
20. в.

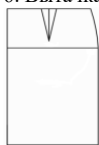
**Часть Б.**

1. Конструирование – построение чертежа выкройки изделия.
2. Моделирование – процесс изменения выкройки чертежа в соответствии с моделью.
3. 1. д; 2. г; 3. в; 4. б; 5. а.
4. 1 - IX; 2 - VII; 3 - III; 4 - VIII; 5 - I; 6 - V; 7 - VI; 8 - II; 9 - IV.

**Часть С.**

Вытачка – клиновидный шов. Предназначается для придания выпуклых форм в изделии.

1. Линия талии.
2. Линия бедер.
3. Средняя линия (сгиб).
4. Линия низа.
5. Линия бока.
6. Вытачка.



## Контрольная работа по технологии №1 8 класс

Тест по теме: «Семейная экономика», «Технологии домашнего хозяйства».

**Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

**1. Что изучает семейная экономика?**

- а) повседневную экономическую жизнь семьи;
- б) межличностные отношения в семье;
- в) расходы семьи;
- б) доходы семьи.

**3. Что является видом инициативной деятельности человека, который, владея полностью или частично какими-либо материальными или культурными ценностями, использует их для производства товаров или услуг с целью получения прибыли?**

- а) предпринимательская деятельность;
- б) личная деятельность;
- в) семейная деятельность.

**4. Что называется разницей между суммой денег от продажи товаров и услуг и затратами на их производство?**

- а) убыль;
- б) прибыль;
- в) доход;

г) расход.

**5. Что называется осознанной необходимостью иметь что-либо материальное или духовное?**

- а) желание;
- б) потребность;
- в) жажда.

**6. Потребности бывают:**

- а) материальные и духовные;
- б) не материальные и духовные;
- в) материальные.

**7. Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара**

- а) товар,
- б) цена,
- в) себестоимость,
- г) доход.

**8. Устройство, преобразующее какую либо энергию в электрическую, называется...**

- а) ротором;
- б) источником;
- в) элементом;
- г) генератором.

**9. Закончите предложения.**

Вещества, пропускающие электрический ток, называют .....

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют .....

**10. Как называется ток, если сила тока с течением времени не изменяется**

- а) постоянный;
- б) переменный;
- в) временный.

**Часть Б. Дополните ответы.**

**1.** Бюджет семьи – это...

**2.** Объясните, с какой целью электрические провода покрывают слоем резины, пластмассы, лака и т.п. или обматывают бумажной пряжей, пропитанной парафином?

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

**Определите, к какому типу относится семейный бюджет семьи, если в семье из трех человек (отец, мать и сын школьник) совокупный доход составляет 37 тыс. руб. в месяц. Коммунальные платежи составляют  $\approx 5,5$  тыс. руб. затраты на питание 8 тыс. руб., траты на непродовольственные товары 4тыс. руб., культурные потребности 3,5 тыс.руб.**

- а) дефицитный,
- б) избыточный,
- в) сбалансированный,
- г) оптимальный.

**Правильные ответы**

**Часть А**

- 1. А.
- 2. В.
- 3. А.
- 4. Б.
- 5. Б.
- 6. А.
- 7. Б.



8. Б.  
9. Проводниками. Диэлектриками.  
10. А.

**Часть Б**

1. Бюджет семьи – это учёт, планирование, контроль и регулирование доходов и расходов семьи.  
2. С целью ИЗОЛЯЦИИ, которая необходима, чтобы не было опасности поражения током при прикосновении к проводам

**Часть С**

- 1)  $5,5 \text{ т.р.} + 3,5 \text{ т.р.} + 8 \text{ т.р.} + 4 \text{ т.р.} = 21 \text{ т.р.}$  (постоянные расходы семьи)  
2)  $37 \text{ т.р.} - 21 \text{ т.р.} = 16 \text{ т.р.}$  (сбережения)  
Ответ: в данной семье  $D > P$  (бюджет избыточный).

## Контрольная работа по технологии №2

### Тест по теме «Элементы предпринимательства и домашней экономики»

#### 1. Предпринимательский бизнес – это:

- а) Деятельность по продаже товаров и услуг и извлечение в процессе этого прибыли.  
б) Деятельность по созданию товаров и услуг, их реализация и получение прибыли.  
в) Деятельность с ценными бумагами (деньги, акции, чеки, облигации и др.) и получение прибыли.

#### 2. Смысл предпринимательской деятельности – это... .

#### 3. Определяет цели, намечает планы, контролирует их выполнение, руководит работниками:

- а) менеджер;  
б) хозяин;  
в) коммерсант;  
г) маркетолог;  
д) финансист

#### 4. Выберите все правильные ответы к профессиям типа «человек - знаковая система» относится:

- а) поэт;  
б) врач;  
в) портной;  
г) бухгалтер;  
д) программист.

#### 5. Верны ли следующие суждения об экономике?

**А.** Экономика – это наука о хозяйстве, способах его ведения людьми, отношениях между людьми в процессе производства и обмена товаров.

**Б.** Экономика – это хозяйство, используемое людьми для обеспечения жизни, удовлетворения потребностей путем создания необходимых благ, условий и средств существования.

1. Верно А  
2. Верно Б  
3. Оба верны  
4. Оба неверны

#### 6. Основу экономики образуют

1. Деньги и финансовые институты  
2. Достижения науки и техники  
3. Процесс производства  
4. Инвестиционный капитал

#### 7. Что такое «прибыль»?

8. Существует шесть основных функций семьи, выбери ту, которая отвечает за общение между членами семьи...

- А) репродуктивная
- Б) рекреативная
- В) коммуникативная
- Г) экономическая
- Д) регулятивная

**9. Напиши формулу бюджета:**

- А) сбалансированный
- Б) избыточный бюджет
- В) дефицит бюджета

**10. Что такое «Бюджет семьи»?**

**11. Что такое "потребность", выбери верное определение...**

- А) наука о повседневной экономической жизни семьи
- Б) инициативная деятельность по созданию, ведению и развитию предприятия
- В) осознанное желание иметь что-то

**Правильные ответы**

- 1. а.
- 2. Это самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на систематическое получение прибыли от пользования имуществом, продажи товаров, выполнения работ или оказания услуг лицами, зарегистрированными в этом качестве в установленном законом порядке (Гражданский Кодекс РФ статья 2).
- 3. б.
- 4. г, д.
- 5. б
- 6. 1,2,3,4
- 7. Положительная разница между суммарными доходами
- 8. репродуктивная (продолжение рода)  
регулятивная (регулирование поведения)  
коммуникативная (общение, передавая информацию)  
экономическая (организация потребления, материальные средства)  
воспитательная (воспитание детей)  
рекреативная (укрепление здоровья и организация досуга)
- 9. А)  $P = Д$   
Б)  $Д P$   
В)  $P Д$
- 10. **Семейный бюджет** – это совокупность доходов и расходов за определенный период времени (месяц, год)
- 11. в