

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Казаркинская средняя общеобразовательная школа» имени героя Советского Союза Чекулаева Гордея Трофимовича.

РАССМОТРЕНО

на заседании МО

Протокол № 1 от 31.09.22

И.А. Косухина

Руководитель МО

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

З.С.

«31» августа 2022г

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Приказ от 31.09.22 № 90

МКОУ

Саратовская

СОШ

И.А. Косухина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «Технология. 6-8классы»

Класс: 6-8

Уровень образования: основное общее образование

Количество часов по учебному плану: всего – 170 ч/год:

в 6 классе 68 часов (2 ч/неделю), в 7 классе 68 часов (2 ч/неделю), в 8 классе 34 часа (1 ч/неделю).

Планирование составлено на основе:

- федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897, с внесенными изменениями (Приказ Мин.образования и науки РФ от 31.12.2015г. №1577 «О внесении изменений в ФГОС ООО») – для педагогов 6- 8 классов;

Учебники:

Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.

Технология. Индустриальные технологии: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.

Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.

Технология. Индустриальные технологии: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/(В.Д.Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.). – М.: Вентана-Граф, 2015.

Рабочую программу составила: Горбунова Л.П.
учитель технологии

с. Казаркино
2022г

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания:

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

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 обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания:

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;
- объясняет 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.*

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.*

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Нормы оценок теоретических знаний

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

Отметка «5» ставится, если обучаемый:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если обучаемый:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если обучаемый:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если обучаемый:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ:

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

Отметка «5» ставится, если обучаемым:

- тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
- правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
- изделие изготовлено с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «4» ставится, если обучаемым:

- допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- в основном правильно выполняются приемы труда;
- работа выполнялась самостоятельно;
- норма времени выполнена или невыполнена 10-15 %;
- изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если обучаемым:

- имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- самостоятельность в работе была низкой;
- норма времени невыполнена на 15-20 %;
- изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности.

Отметка «2» ставится, если обучаемым:

- имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- неправильно выполнялись многие приемы труда;
- самостоятельность в работе почти отсутствовала;
- норма времени невыполнена на 20-30 %;
- изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
- не соблюдались многие правила техники безопасности.

Нормы оценок выполнения графических заданий и лабораторных работ:

Отметка «5» ставится, если обучаемым:

- творчески планируется выполнение работы;
- самостоятельно и полностью используются знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняется задание;
- умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «4» ставится, если обучаемым:

- правильно планируется выполнение работы;
- самостоятельно используется знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняется задание;
- используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «3» ставится, если обучаемым:

- допускаются ошибки при планировании выполнения работы;
- не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание;
- затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если обучаемым:

- не могут правильно спланировать выполнение работы;
- не могут использовать знания программного материала;
- допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание;

- не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

6 КЛАСС

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

1.1. Материальные технологии и перспективы и их развития: транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт (2 ч.)

Теоретические сведения. *Технология в контексте производства. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Производственные технологии. Промышленные технологии. Социальные технологии. Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.*

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт.

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Практическая работа. Работа с Интернет-ресурсами о нахождении информации по теме.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (64 ч.)

2.1. Технологии сельского хозяйства (16 ч.)

2.1.1. Технологии сельского хозяйства. Осенний период (8 ч.)

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах; профессии, связанные с выращиванием растений и охране почв; группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их характеристики; технология выращивания ягодных кустарников.

Уход за ягодными кустарниками и подготовка к зиме: перекопка земли, влагозарядный полив, влагозарядный полив; понятия о почве как основном средстве с/х производства; типы почв, понятия о плодородии.

Практическая работа. Уборка и учет урожая овощей; закладывание урожая на хранение; выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины.

Уход за ягодными кустарниками, оценивание состояния кустарников, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины; проведение осенней обработки почвы, описание типа почв на УОУ.

2.1.2. Технологии сельского хозяйства. Весенний период (8 ч.)

Теоретические сведения. Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками; правила безопасного труда при работе с с/х инвентарем во время обработки почвы. Технологии выращивания растений рассадным способом. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом. Способы размножения многолетних цветочных растений. Технология размножения растений делением куста, луковичками. Понятия о севообороте.

Практическая работа. Планирование весенней работы на УОУ; подвязывание и укорачивание стеблей малины, обработка почвы вокруг кустарников; подготовка почвы; разработка плана размещения овощных культур, составление схемы севооборота. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт. Посев и посадка овощей и цветов. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка,

Разработка плана размещения овощных культур; подготовка посевного материала, посев и посадка овощей; полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка.

2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)

2.2.1. Блюда из рыбы и морепродуктов (2 ч.)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Рыбные консервы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Правила техники безопасности при кулинарных работах.

Практическая работа. Приготовление салата или супа с рыбой или морепродуктами. Составление технологической карты известного технологического процесса. *Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.*

2.2.2. Блюда из мяса (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Определение качества мяса. Подбор инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Блюда из мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Тепловая обработка. Качество термической обработки мясных блюд.

Практическая работа. Выполнение механическую, кулинарную обработку мяса. Выполнение безопасных приёмов труда. Выбор и приготовление блюда из мяса. Проведение оценки качества термической обработки мясных блюд. *Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.*

2.2.3. Первые блюда (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение супов в рациональном питании. Виды заправочных супов. История супов. Продукты для приготовления заправочных супов. Технология приготовления заправочного супа. Температура подачи и оформление заправочного супа. Безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Приготовление блюда по технологической карте. Оценка качества супа.

Практическая работа. Приготовление заправочного супа. Составление технологической карты известного технологического процесса. *Апробация путей оптимизации технологического процесса. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).*

2.2.4. Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч.)

Теоретические сведения. Этикет. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Составление меню. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Практическая работа. Сервировка стола к обеду.

2.3. Технология швейного производства (22 ч.)

2.3.1. Свойства текстильных материалов (2 ч.)

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

Виды, свойства искусственных, химических волокон и тканей из них. Классификация химических волокон. Способы их получения. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов искусственного происхождения. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практическая работа. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях. Выбор материала для изготовления плечевого изделия.

2.3.2. Элементы машиноведения (2 ч.)

Теоретические сведения. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение

и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практическая работа. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины. *Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.*

2.3.3. Конструирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. *Техники и опыт проектирования, конструирования, моделирования. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.*

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды о плечевых изделиях. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практическая работа. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

2.3.4. Моделирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. *Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы.* Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Определение количества ткани на изделие.

Практическая работа. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою

2.3.5. Технология изготовления швейных изделий (14 ч.)

Теоретические сведения. *Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Логика построения и особенности разработки от-дельных видов проектов: технологический проект, инженерный проект, дизайн-проект, ис-следовательский проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Сборка моделей.*

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Техника безопасности при выполнении работ.

Технология выполнения следующих операций: обработка деталей кроя; обработка застежек, проймы и горловины; обметывание срезов ручным и машинным способами; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Окончательная отделка изделия. Приемы

влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия. Изготовление материального продукта с применением сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Практические работы. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения). Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия. *Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).*

2.4. Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел (6 ч.)

2.4.1. Вязание крючком (6 ч.)

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

Практическая работа. 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). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования). Изготовление образцов и изделий, связанных крючком.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

2.5. Технология обработки древесины (4 ч.)

2.5.1. Заготовка древесины (1 ч.)

Теоретические сведения. Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины. Виды продукции деревообрабатывающей промышленности. Профессии, связанные с заготовкой древесины. Техника безопасности при работе с древесиной.

Практическая работа. Изучение видов продукции деревообрабатывающей промышленности.

2.5.2. Пороки древесины (1 ч.)

Теоретические сведения. Пороки древесины: природные и технологические механические повреждения, плесневелость, деформация.

Практическая работа. Определение пороков древесины.

2.5.3. Свойства древесины (2 ч.)

Теоретические сведения. Свойства древесины. Сушка древесины. Требования к хранению и сушке. Изменения свойств древесины после сушки. Профессии, связанные с произ-

водством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Профессии, связанные с деревообрабатывающей промышленностью.

Практическая работа. Распознавание древесины и древесных материалов.

2.6. Технология обработки металла (4 ч.)

2.6.1. Свойства черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов (2 ч.)

Теоретические сведения. Виды черных и цветных металлов, их характеристика. Свойства искусственных материалов. Значение в различных отраслях производства. Свойства черных и цветных металлов. Сплавы.

Практическая работа. Изучение свойств черных и цветных металлов.

2.6.2. Изготовление изделий из сортового проката (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль металла в жизни человека. Организация рабочего места для слесарной обработки. Профессии, связанные с производством металлов.

Практическая работа. Разработка технологических карт изготовления изделий из сортового проката.

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

3.1. Роль профессии в жизни человека (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль специалиста в развитии общества и государства. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. *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. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

7 КЛАСС

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

1.1. Информационные технологии и перспективы их развития (2 ч.)

Теоретические сведения. *Информационные технологии* перспективы их развития. Понятие информационных технологий. Этапы развития. Классификация. Информационные технологии создания, сбора, регистрации информации. Технология обработки информации. Технологии хранения и сохранения информации, сохранность и архивирование. Технологии передачи (распространения) информации, средства связи телекоммуникации. *Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.*

Практическая работа. Создание социально значимого информационного продукта. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (64 ч.)

2.1. Технологии сельского хозяйства. (16 ч.)

2.1.1. Технологии сельского хозяйства. Осенний период (8 ч.)

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при работе на УОУ; основные виды и сорта ягодных растений своего региона, их классификация, профессии, связанные с выращиванием ягодных культур.

Правила ухода за ягодными кустарниками; способы осенней обработки почвы.

Практическая работа. Сбор и учет урожая картофеля; посадка ягодных кустарников. Уход за ягодными кустарниками; проведение осенней обработки почвы.

2.1.2. Технологии сельского хозяйства. Весенний период (8 ч.)

Теоретические сведения. Технология рассадного способа выращивания растений; оборудование для выращивания рассады; приемы пикировки рассады и уход за рассадой.

Способы высадки рассады в открытый грунт; правила безопасного труда при уходе за растениями.

Практическая работа. Выбор культуры выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами; пикировка и уход за рассадой; высадка рассады в открытый грунт. Уход за растениями.

2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)

2.2.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Виды молока и кисломолочных продуктов. Качество молока и кисломолочных продуктов. Срок годности молочных продуктов. Расчет калорийности приготовленных блюд. Профессии связанные с переработкой молочных продуктов.

Практическая работа. Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов. *Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).*

2.2.2. Изделия из жидкого теста (2 ч.)

Теоретические сведения. История и значение блюд из теста у различных народов мира. Виды теста. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Выбор оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Правила техники безопасности при кулинарных работах. Технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Знакомство с профессией пекаря-кондитера.

Практическая работа. Соблюдать безопасные приемы труда. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

2.2.3. Приготовление сладостей, десертов, напитков (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «десерт». Продукты для приготовления сладких блюд. Горячие и холодные сладкие блюда, напитки, сроки хранения. Правила подачи десерта. Сервировка стола при подаче десерта.

Практическая работа. Приготовление блюда для десерта и напитка по выбору обучающихся.

2.2.4. 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. Разработка меню. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

2.3. Технология швейного производства (22 ч.)

2.3.1. Свойства текстильных материалов (2 ч.)

Теоретические сведения. Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Дефекты ткани.

Практическая работа. Составление коллекции шерстяных и шелковых тканей. Составление коллекции тканей с дефектами. Определение волокна животного происхождения.

2.3.2. Элементы машиноведения (2ч.)

Теоретические сведения. Техника безопасности при работе на швейной машине. Безопасные приемы работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. *Простые механизмы как часть технологических систем. Виды движения. Кинематические схемы.* Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей.

Практическая работа. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Регулировка машинной строчки. *Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.*

2.3.3. Конструирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. *Способы представления технической и технологической информации. Техники и опыт проектирования, конструирования, моделирования. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.*

Мерки, необходимые для построения основы чертежа поясного изделия (конической, клиневой, прямой юбок, брюк, шорт). Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение основы чертежа в натуральную величину по своим меркам

Практическая работа. Снятие мерок и запись результатов измерений. Заполнение таблицы с результатами измерений. Построение основы чертежа поясного изделия в натуральную величину по своим меркам.

2.3.4. Моделирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. *Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей.*

Понятие моделирование. Способы моделирования (конических, клиневых, прямых юбок, брюк, шорт). Форма. Силуэт. Стиль. Особенности фигуры и выбор фасона.

Практическая работа. Выкройка (лекало) шорт.

2.3.5. Технология изготовления швейных изделий (14 ч.)

Сборка моделей. Правила подготовки выкройки к раскрою. Способы рациональной раскладки. Виды машинных швов. Назначение и особенности выполнения швов. Технологическая последовательность выполнения поясного изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Знакомство с профессиями легкой промышленности.

Практическая работа. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки (шорт). Выполнение образцов поузловой обработки поясного изделия, изготовление поясного изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. *Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора.*

2.4. Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел (8 ч.)

2.4.1. Вышивка крестом (8 ч.)

Теоретические сведения. Народная вышивка счетными швами. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схема для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов. Освоение приемов вышивки счетными швами. Знакомиться с профессией вышивальщица.

Практическая работа. Выполнение эскизов вышивки ручными стежками. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия. Образцы счётной вышивки.

Вышитые полотенца, наволочки. *Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.*

2.5. Технология обработки древесины (6 ч.)

2.5.1. Конструкторская документация. Чертежи деталей и изделий из древесины (4 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи, спецификация, чертёж общего вида.

Практическая работа. Изучение графической документации. Выполнение чертежей деталей из древесины. Разработка конструкции и выполнение чертежа детали творческого проекта. Использование ПК для подготовки конструкторской документации.

2.5.2. Технологическая документация. Технологические карты изготовления деталей из древесины (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о технологической документации и технологическом процессе. Стадии проектирования технологического процесса. Правила составления технологических карт. ЕСТД.

Практическая работа. Изучение технологической документации. Разработка технологических карт изготовления изделий из древесины. Использование ПК для подготовки технологической документации.

2.6. Технология обработки металла (4 ч.)

2.6.1. Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Профессии, связанные с металлообработкой (1 ч.)

Теоретические сведения. Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением. Профессии, связанные с металлообработкой и металлургической промышленностью.

Практическая работа. Разбираться в наиболее распространенных марках сталей. Знакомство с термической обработкой стали. *Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве.*

2.6.2. Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 (1 ч.)

Теоретические сведения. Устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 (ТВ-7). Виды механических передач, применяемых в токарном станке. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда. Схема процесса точения. Виды и назначение токарных резцов.

Практическая работа. Изучать устройства токарного станка, разбираться в назначении всех его частей. Знакомиться с инструментами для токарных работ.

2.6.3. Чертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках (2 ч.)

Теоретические сведения. Формы деталей, изготовленных на токарном и фрезерном станках. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров.

Практическая работа. Вычерчивание чертежа металлических деталей с точеными и фрезерованными поверхностями. Измерение размеров деталей и проставление их на чертеже. *Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства). Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.*

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

3.1. Региональный рынок труда и его конъюнктура (2 ч.)

Теоретические сведения. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Диагности-ка и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. *Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в усло-виях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производ-ство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.*

Практическая работа. Ознакомление с профессиограммам массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск ин-формации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

8 КЛАСС

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

1.1. Гуманитарные технологии и перспективы их развития: управленческо-гуманитарные, педагогические, социальные (2 ч.)

Теоретические сведения. *Специфика социальных технологий. Технологии работы общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Осу-ществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продви-жения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.*

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: исследова-тельский проект, социальный проект.

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

1.2. Технологии в сфере быта (1 ч.)

Теоретические сведения. *Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.*

Практическая работа. Находить и изучать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях взаимодействия со службами ЖКХ.

1.3. Бытовая техника и ее развитие (1 ч.)

Теоретические сведения. *Энергетическое обеспечение нашего дома из электроприборы. Электрические схемы. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.*

Практическая работа. Читать простые электрические схемы. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.

1.4. Нанотехнологии (1 ч.)

Теоретические сведения. *Новые принципы получения материалов и продуктов заданными свойствами.*

Практическая работа. Находить и изучать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях нанотехнологий.

1.5. Медицинские технологии (1 ч.)

Теоретические сведения. *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.

Практическая работа. Социальный проект «Персонализированная вакцина против гриппа» в рамках ОО.

1.6. Технологии предпринимательства. Реклама (1 ч.)

Теоретические сведения. *Принцип организации рекламы Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.*

Практическая работа. Выполнить проект по теме.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (21 ч.)

2.1. Технологии сельского хозяйства. (8 ч.)

2.1.1. Технологии сельского хозяйства. Осенний период (4 ч.)

Теоретические сведения. Технология выращивания основных видов плодовых растений региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений.

Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Практическая работа. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Посадка декоративных деревьев и кустарников. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку до-кументации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских ин-тересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

2.1.2. Технологии сельского хозяйства. Весенний период (4 ч.)

Теоретические сведения. Технология рассадного способа выращивания растений, значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, кассеты, торфоперегнойные горшочки, парники, пленочные укрытия.

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.

Практическая работа. *Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни).* Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

2.2. Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел (8 ч.)

2.2.1. Вязание на спицах (8 ч.)

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания на спицах. Характеристика шерстяных, пуховых,

хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практическая работа. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Вязание образцов и изделий на спицах.

2.3. Экономика. Бюджет семьи (4 ч.)

Теоретические сведения. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Закон РФ «О защите прав потребителей». Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Способы совершения покупок. Потребности населения и рынка в товарах и услугах. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Цены на рынке товаров и услуг. Особенности ценообразования. Рекламное объявление о товаре или услуге. Штрих-код. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Реклама и потребитель. Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством. *Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.*

Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Возможности минимизации расходов семьи.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электрическая схема. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

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

Практическая работа. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Расчет возможностей снижения расходов семейного бюджета. *Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапного анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.*

2.4. Получение, анализ и обобщение опыта создания информационного продукта. (1 ч.)

Теоретические сведения. *Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.*

Практическая работа. Находить и изучать информацию в различных источниках, включая Интернет, по заданной теме.

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

3.1. Источники получения информации о профессиях, уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения (2 ч.)

Теоретические сведения. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Пути получения профессионального образования.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Условия поступления в профессиональные учебные заведения. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практическая работа. Работа с Интернет–ресурсами о нахождении информации по теме.

3.2. Проведение профессиональных проб (4 ч.)

Практическая работа. Предпрофессиональные пробы в реальных и/или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Проведение про-фессиональной пробы. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочно-го курса.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела и тем	Учеб ные часы	Классы		
			6	7	8
1	2	3	6	7	8
<u>1.</u>	<u>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</u>	<u>11</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>7</u>
1.1.	Классификация технологий		-	-	-
1.2.	Материальные технологии и перспективы и их развития: промышленность, с/хозяйство и лесное производство, строительство		-	-	-
1.3.	Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов		-	-	-
1.4.	Современные промышленные технологии получения продуктов питания.		-	-	-
1.5.	Материальные технологии и перспективы и их развития: транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт	2	-	2	-
1.6.	Информационные технологии и перспективы их развития	2	-	-	2
1.7.	Гуманитарные технологии и перспективы и их развития: управленческо-гуманитарные, педагогические, психологические	2	-	-	-
1.8.	Технологии в сфере быта	1	-	-	-
1.9.	Бытовая техника и ее развитие	1	-	-	-
1.10.	Нанотехнологии	1	-	-	-
1.11.	Медицинские технологии	1	-	-	-
1.12.	Технологии предпринимательства. Реклама	1	-	-	-
<u>2.</u>	<u>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</u>	<u>149</u>	<u>—</u>	<u>64</u>	<u>64</u>
2.1.	Технологии сельского хозяйства	40		16	16
2.1.1.	Технологии сельского хозяйства. Осенний период	20		8	8
2.1.2.	Технологии сельского хозяйства. Весенний период	20		8	8
2.2.	Технология приготовления пищи	16		8	8
2.2.1.	Физиология питания, санитария и гигиена			-	-
2.2.2.	Бутерброды, горячие напитки			-	-
2.2.3.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий			-	-
2.2.4.	Блюда из овощей			-	-
2.2.5.	Блюда из яиц			-	-
2.2.6.	Блюда из рыбы и морепродуктов	2	-	2	-
2.2.7.	Блюда из мяса	2	-	2	-
2.2.8.	Первые блюда	2	-	2	-
2.2.9.	Сервировка стола к обеду. Этикет	2	-	2	-
2.2.10.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	-	-	2
2.2.11.	Изделия из жидкого теста	2	-	-	2
2.2.12.	Приготовление сладостей, десертов, напитков	2	-	-	2
2.2.13.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	-	-	2
2.3.	Технология швейного производства	44		22	22
2.3.1.	Свойства текстильных материалов	4		2	2

2.3.2.	Элементы машиноведения	4		2	2	-
2.3.3.	Конструирование швейных изделий	4		2	2	-
2.3.4.	Моделирование швейных изделий	4		2	2	-
2.3.5.	Технология изготовления швейных изделий	28		14	14	-
2.4.	Технологии декоративно прикладного творчества и художественных ремесел	26		10	8	8
2.4.1.	Лоскутное шитье			-	-	-
2.4.2.	Вязание крючком	10	-	10	-	-
2.4.3.	Вышивка крестом	8	-	-	8	-
2.4.4.	Вязание на спицах	8	-	-	-	8
2.5.	Технология обработки древесины	10		4	6	-
2.5.1.	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы			-	-	-
2.5.2.	Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины			-	-	-
2.5.3.	Графическое изображение деталей и изделий			-	-	-
2.5.4.	Последовательность изготовления деталей из древесины			-	-	-
2.5.5.	Заготовка древесины	1	-	1	-	-
2.5.6.	Пороки древесины	1	-	1	-	-
2.5.7.	Свойства древесины	2	-	2	-	-
2.5.8.	Конструкторская документация. Чертежи деталей и изделий из древесины	4	-	-	4	-
2.5.9.	Технологическая документация. Технологические карты изготовления деталей из древесины	2	-	-	2	-
2.6.	Технология обработки металла	8		4	4	-
2.6.1.	Тонколистовой металл и проволока			-	-	-
2.6.2.	Рабочее место для ручной обработки металлов			-	-	-
2.6.3.	Свойства черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов	2	-	2	-	-
2.6.4.	Изготовления изделий из сортового проката	2	-	2	-	-
2.6.5.	Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Профессии, связанные с металлообработкой	1	-	-	1	-
2.6.6.	Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6	1	-	-	1	-
2.6.7.	Чертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках	2	-	-	2	-
2.7.	Экономика. Бюджет семьи	4	-	-	-	4
2.8.	Получение, анализ и обобщение опыта создания информационного продукта	1	-	-	-	1
3	<u>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</u>	8	-	2	2	6
3.1.	Мир профессий			-	-	-
3.2.	Роль профессии в жизни человека	2	-	2	-	-
3.3.	Региональный рынок труда и его конъюнктура	2	-	-	2	-
3.4.	Источники получения информации о профессиях, уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения	2	-	-	-	2
3.5.	Проведение профессиональных проб	4	-	-	-	4
	Итого:	170 ч		68	68	34

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс

№ урока	Разделы и темы	Содержание	Практическая работа	Дата
1-2	1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)			
1-2	Материальные технологии и перспективы и их развития: транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт	<ul style="list-style-type: none"> • Транспорт и связь, торговля и общественное питание, материально-техническое снабжение и быт. 	Работа с Интернет – ресурсами о нахождении информации по теме	
3-62	2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (64 ч.)			
3-18	2.1. Технологии сельского хозяйства (16 ч.)			
3-10	2.1.1. Технологии сельского хозяйства. Осенний период (8 ч.)			
3-4	Вводное занятие. Уборка урожая	Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах; профессии, связанные с выращиванием растений и охране почв	Уборка и учет урожая овощей; закладка урожая на хранение	

5-6	Выращивание плодовых и ягодных культур	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их характеристики; технология выращивания ягодных кустарников	Выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины.	
7-8	Уход за ягодными кустарниками	Уход за ягодными кустарниками и подготовка к зиме: перекопка земли, влагозарядный полив	Уход за ягодными кустарниками, оценивание состояния кустарников, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины	
9-10	Осенняя обработка почвы	Понятия о почве как основном средстве с/х производства; типы почв, понятия о плодородии	Проведение осенней обработки почвы, описание типа почв на УОУ	
11-18	2.1.2. Технологии сельского хозяйства. Весенний период (8 ч.)			
11-12	Выращивание плодовых и ягодных культур	Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками	Планирование весенней работы на УОУ; подвязывание и укорачивание стеблей малины, обработка почвы вокруг кустарников;	
13-14	Весенняя обработка почвы	Правила безопасного труда при работе с с/х инвентарем во время обработки почвы	Подготовка почвы; разработка плана размещения овощных культур, составление схемы севооборота	
15-16	Посев и посадка овощей	Технологии выращивания растений рассадным способом	Разработка плана размещения овощных культур; подготовка посевного материала, посев и посадка овощей;	
17-18	Выращивание овощных и цветоч.-декорат. культур	Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом. Способы размножения многолетних цветочных растений. Технология размножения растений делением куста, луковичами. Понятия о севообороте	Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт. Посев и посадка овощей и цветов. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка	
К/Р по теме: «Технология сельского хозяйства»				
19-26	2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)			
19-20	Блюда из рыбы и морепродуктов	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Рыбные	Приготовление салата или супа с рыбой или морепродуктами. Составление технологической карты	

		консервы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Правила техники безопасности при кулинарных работах	известного технологического процесса	
21-22	Блюда из мяса	Значение мяса в питании человека. Определение качество мяса. Подбор инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Блюда из мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Тепловая обработка. Качество термической обработки мясных блюд	Выполнение механическую, кулинарную обработку мяса. Выполнение безопасных приёмы труда. Выбор и приготовление блюда из мяса. Проведение оценки качества термической обработки мясных блюд	
23-24	Первые блюда	Значение супов в рациональном питании. Виды заправочных супов. История супов. Продуктов для приготовления заправочных супов. Технология приготовления заправочного супа. Температура подачи и оформление заправочного супа. Безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Приготовление блюда по технологической карте. Оценка качества супа	Приготовление заправочного супа. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса	
25-26	Сервировка стола к обеду. Этикет	Этикет. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Составление меню. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки	Сервировка стола к обеду	
К/Р по теме: «Технология приготовления пищи»				
27-48	2.3. Технология швейного производства (22 ч.)			
27-28	Свойства текстильных материалов. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	Виды, свойства искусственных, химических волокон и тканей из них. Классификация химических волокон. Способы их получения. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов искусственного происхождения. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях	Обнаружение нитей из химических волокон в тканях. Выбор материала для изготовления плечевого изделия	
29-30	Элементы машиноведения. Приспособления к швейной машине	Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины,	Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной маши-	

		причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда	ны. Чистка и смазка швейной машины	
31-32	Конструирование швейных изделий. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды о плечевых изделиях. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий	Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму	
33-34	Моделирование швейных изделий. Моделирование плечевой одежды	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Определение количества ткани на изделие	Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою	
35-36	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой плечевой одежды	Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Изготовление материального продукта с применением сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)	Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного учреждения). Выполнение раскладки выкроек на различных тканях	
37-38	Подготовка деталей кроя к обработке и проведение примерки изделия	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Технология выполнения следующих операций: обработка деталей кроя. Техника безопасности при выполнении работ. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов	

39-40	Обработка плечевых швов	Технология выполнения следующих операций: обметывание срезов ручным и машинным способами	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	
41-42	Обработка горловины плечевого изделия	Технология выполнения следующих операций: обработка горловины	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	
43-44	Обработка нижних срезов рукавов	Технология выполнения следующих операций: обработка нижних срезов рукавов изделия ручным и машинным способами	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	
45-46	Обработка боковых срезов	Сборка изделия	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	
47-48	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия	Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия	
К/Р по теме: «Технология швейного производства»				
49-58	2.4. Технологии декоративно - прикладного творчества и художественных ремесел (10 ч.)			
49-50	Вязание крючком. История вязания крючком. Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель	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)	
51-54	Вязание полотна	Раппорт узора и его запись	Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования)	
55-58	Вязание по кругу	Раппорт узора и его запись	Изготовление образцов и изделий, связанных крючком	
К/Р по теме: «Вязание крючком»				
59-62	2.5. Технология обработки древесины (4 ч.)			
59	Заготовка древесины	Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины. Виды продукции деревообрабатывающей промышленности. Профессии, связанные с заготовкой древесины. Техника безопасности при работе с древесиной	Изучение видов продукции деревообрабатывающей промышленности	
60	Пороки древесины	Пороки древесины: природные и технологические механические	Определение пороков древесины	

		повреждения, заплесневелость, деформация		
61-62	Свойства древесины	Свойства древесины. Сушка древесины. Требования к хранению и сушке. Изменения свойств древесины после сушки. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Профессии, связанные с деревообрабатывающей промышленностью	Распознавание древесины и древесных материалов	
63-66	2.6. Технология обработки металла (4 ч.)			
63-64	Свойства черных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов	Виды черных и цветных металлов, их характеристика. Свойства искусственных материалов. Значение в различных отраслях производства. Свойства черных и цветных металлов. Сплавы	Изучение свойств черных и цветных металлов	
65-66	Изготовления изделий из сортового проката	Роль металла в жизни человека. Организация рабочего места для слесарной обработки. Профессии, связанные с производством металлов	Разработка технологических карт изготовления изделий из сортового проката	
К/Р по теме: «Технология обработки древесины и металла»				
67-68	3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (2 ч.)			
67-68	Роль профессии в жизни человека	Роль специалиста в развитии общества и государства. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. <i>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»</i>	Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования	
К/Р по теме: «Роль профессии в жизни человека»				

7 класс

урока	Разделы и темы	Содержание	Практическая работа	Дата
1-2	1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (2 ч.)			
1-2	Информационные технологии и перспективы их развития .	Информационные технологии и перспективы их развития. Понятие информационных технологий. Этапы развития. Классификация. Информационные технологии создания, сбора, регистрации информации. Технология обработки информации. Технологии хранения и сохранения информации, сохранность и архивирование. Технологии передачи (распространения) информации, средства связи телекоммуникации. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.	Создание социально значимого информационного продукта. Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента	
3-62	2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (64 ч.)			
3-18	2.1. Технологии сельского хозяйства (16 ч.)			
3-10	2.1.1. Технологии сельского хозяйства. Осенний период (8 ч.)			
3-4	Вводное занятие. Виды и сорта ягодных культур.	Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона. Т.Б.	Уход за плодовыми деревьям.	

5-6	Профессии связанные с выращиванием ягодных культур.	Знакомство с профессиями.	Работа с Интернет – ресурсами о нахождении информации по теме	
7-8	Правила ухода за ягодными кустарниками	Уход за ягодными кустарниками и подготовка к зиме: перекопка земли, влагозарядный полив	Уход за ягодными кустарниками, оценивание состояния кустарников, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины	
9-10	Осенняя обработка почвы	Понятия о почве как основном средстве с/х производства; типы почв, понятия о плодородии	Проведение осенней обработки почвы, описание типа почв на УОУ	
11-18	2.1.2. Технологии сельского хозяйства. Весенний период (8 ч.)			
11-12	Выращивание растений рассадой.	Технологии выращивания растений рассадным способом	Планирование весенней работы на УОУ; Выбор культуры выращивания рассадным способом.	
13-14	Способы высадки рассады в открытый грунт.	Подготовка и посев семян. Уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт.	Подготовка почвы; разработка плана размещения овощных культур, составление схемы севооборота	
15-16	Правила безопасного труда при уходе за растениями.	Правила безопасного труда при работе с с/х инвентарем во время обработки почвы	Разработка плана размещения овощных культур; подготовка посевного материала, посев и посадка овощей;	
17-18	Приемы пикировки рассады и уход за рассадой.	Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом. Способы размножения многолетних цветочных растений. Технология размножения растений делением куста, луковицами. Понятия о сево-	Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в откры-	

		обороте	тый грунт. Посев и посадка овощей и цветов. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка
К/Р по теме: «Технология сельского хозяйства»			
19-26	2.2. Технология приготовления пищи (8 ч.)		
19-20	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Виды молока и кисломолочных продуктов. Качество молока и кисломолочных продуктов. Срок годности молочных продуктов. Расчет калорийности приготовленных блюд. Профессии связанные с переработкой молочных продуктов.	Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов. <i>Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).</i>

21-22	Изделия из жидкого теста.	<p>История и значение блюд из теста у различных народовмира. Виды теста. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технологи-гия выпечки блинов, оладий и блинчиков. Выбор оптимальный режим работы электронагре-вательных приборов. Правила техники безопасности при кулинарных работах. Технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Знакомство с профессией пекаря-кондитера.</p>	<p>Соблюдать безопасные приемы труда.Формование и выпечкаизделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).</p>	
23-24	Приготовление сладостей, десертов, напитков.	<p>Понятие«десерт».Продукты для приготовления сладкихблюд. Горячие и холодные сладкие блюда, напитки, сроки хранения. Правила подачи десерта. Сервировка стола при подаче десерта.</p>	<p>Приготовление блюда для десерта и напитка по выбору обучающихся.</p>	
25-26	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	<p>Меню сладкого стола.Сервировка сладкого стола.Наборстолового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Пра-вила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p>	<p>Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p>	

К/Р по теме: «Технология приготовления пищи»

2.3. Технология швейного производства (22 ч.)

27-48				
27-28	<p>Свойства текстильных материалов.</p> <p>Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.</p>	<p>Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Дефекты ткани.</p>	<p>Составление коллекции шерстяных и шелковых тканей. Составление коллекции тканей с дефектами. Определение волокна животного происхождения.</p>	
29-30	<p>Элементы машинovedения. Технология машинных работ.</p>	<p>Техника безопасности при работе на швейной машине. Безопасные приемы работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. <i>Простые механизмы как часть технологических систем. Виды движения. Кинематические схемы.</i> Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей.</p>	<p>Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. Регулировка машинной строчки. <i>Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме.</i></p>	

31-32	Конструирование швейных изделий. <i>Конструирование поясной одежды.</i>	<p>.Способы представления технической и технологической информации. Техники и опыт проектирования, конструирования, моделирования. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.</p> <p>Мерки, необходимые для построения основы чертежа поясного изделия (конической, клиньевой, прямой юбок, брюк, шорт). Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение основы чертежа в натуральную величину по своим меркам</p>	<p>Снятие мерок и запись результатов измерений. Заполнение таблицы с результатами измерений. Построение основы чертежа поясного изделия в натуральную величину по своим меркам.</p>	
33-34	Моделирование швейных изделий.	<p>Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей.</p> <p>Понятие моделирование. Способы моделирования (конических, клиньевых, прямых юбок, брюк, шорт). Форма. Силуэт. Стиль.</p>	<p>Выкройка (лекало) шорт.</p>	

	<p>Моделирование поясной одежды.</p>	<p>Особенности фигуры и выбор фасона</p>		
35-36	<p>Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса.</p>	<p><i>Сборка моделей.</i> Правила подготовки выкройки к раскрою. Способы рациональной раскладки. Виды машинных швов. Назначение и особенности выполнения швов. Технологическая последовательность выполнения поясного изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Знакомство с профессиями легкой промышленности.</p>	<p>Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки (шорт). Выполнение образцов поузловой обработки поясного изделия, изготовление поясного изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. <i>Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора.</i></p>	
37-38	<p>Технология ручных работ.</p>	<p>Подшивание (прямыми, косыми и крестообразными стежками). Правила безопасной работы ножницами и иглами.</p>	<p>Изготовление образцов ручных швов.</p>	

39-40	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.	Технология притачивания застежки -молния. Средний шов, застежка-молния, разрез, шлица.	Обработка среднего шва юбки с застежкой –молнией.	
41-42	Технология обработки складок.	Технология обработки односторонней складки. Технология обработки встречной складки. Обработка бантовой складки.	Обработка складок.	
43-44	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	Подготовка к примерке. Заметывание выточек. Сметывание боковых срезов. Заметывание подгибки низа. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.	Примерка изделия.	
45-46	Технология обработки юбки после примерки.	Технология обработки вытачки, технология обработки боковых срезов, технология обработки пояса, прорезная петля.	Обработка юбки после примерки.	
47-48	Технология обработки юбки после примерки	Пришивание пуговиц, нижний срез, чистка изделия.	Влажно – тепловая обработка.	

К/Р по теме: «Технология швейного производства»

49-58	2.4. Технологии декоративно - прикладного творчества и художественных ремесел (8 ч.)			
49-50	Вышивка крестом. История вышивки крестом. Материалы и инструменты для вышивки.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка материалов к работе.	Выполнение образцов швов.	
51-54	Вышивание счетными швами.	Материалы и оборудование для счетной вышивки.		
55-56	Вышивание по свободному контуру.	Вышивка по свободному контуру: художественная, белая, владимирская гладь.	Выполнение образцов вышивки.	

К/Р по теме: «Вышивка крестом»

2.5. Технология обработки древесины (6 ч.)

57-62				
57-60	<p><i>Конструкторская документация. Чертежи деталей и изделий из древесины.</i></p>	<p>Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи, спецификация, чертёж общего вида</p>	<p>Изучение графической документации. Выполнение чертежей деталей из древесины. Разработка конструкции и выполнение чертежа детали творческого проекта. Использование ПК для подготовки конструкторской документации.</p>	
61-62	<p>Технологическая документация. Технологические карты изготовления деталей из древесины.</p>	<p>Понятие о технологической документации и технологическом процессе. Стадии проектирования технологического процесса. Правила составления технологических карт. ЕСТД.</p>	<p>Изучение технологической документации. Разработка технологических карт изготовления изделий из древесины. Использование ПК для подготовки технологической документации.</p>	

63-66	2.6. Технология обработки металла (4 ч.)			
63	<p>Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Профессии, связанные с металлообработкой .</p>	<p>Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением. Профессии, связанные с металло-обработкой и металлургической промышленностью.</p>	<p>Разбираться в наиболее распространенных марках сталей. Знакомство с термической обработкой стали. <i>Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве.</i></p>	
64	<p>Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 .</p>	<p>Устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 (ТВ-7). Виды механических передач, применяемых в токарном станке. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда. Схема процесса точения. Виды и назначение токарных резцов.</p>	<p>Изучать устройства токарного станка, разбираться в назначении всех его частей. Знакомиться с инструментами для токарных работ.</p>	
65-66	<p>Чертежи деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках.</p>	<p>Формы деталей, изготовленных на токарном и фрезерном станках. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, простановка их размеров.</p>	<p>Вычерчивание чертежа металлических деталей с точеными и фрезерованными поверхностями. Измерение размеров деталей и проставление их на чертеже. <i>Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства). Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.</i></p>	

К/Р по теме: «Технология обработки древесины и металла»

67-68	3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (2 ч.)		
67-68	<p>Региональный рынок труда и его конъюнктура (2 ч.)</p>	<p><i>Региональный рынок труда и его конъюнктура. Диагности-ка и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе со-временных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в усло-виях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производ-ство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.</i></p>	<p>Ознакомление с профиограммамимассовых для регионапрофессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск ин-формации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профио-онального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.</p>

К/Р по теме: «Роль профессии в жизни человека»

8 класс

урока	Разделы и темы	Содержание	Практическая работа	Дата
1-2	1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (7 ч.)			
1-2	<p>Гуманитарные технологии перспективы развития: управленческо-гуманитарные, педагогические, социальные.</p>	<p>и их</p> <p>Специфика социальных технологий. Технологии работы общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.</p> <p>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: исследовательский проект, социальный проект.</p>	<p>Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни).</p>	
3	<p>Технологии в сфере быта.</p>	<p>Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.</p>	<p>Находить и изучать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях взаимодействия со службами ЖКХ.</p>	
4	<p>Бытовая техника и ее развитие.</p>	<p>Энергетическое обеспечение нашего дома и электроприборы. Электрические схемы. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.</p>	

5	Нанотехнологии.	Новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами.	Находить и изучать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях нанотехнологий.	
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.	Социальный проект «Персонализированная вакцина против гриппа» в рамках ОО.	
7	Технологии предпринимательства. Реклама.	Принцип организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.	Выполнить проект по теме.	
8-28	2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (21 ч.)			
8-15	2.1. Технологии сельского хозяйства (8 ч.)			
8-11	2.1.1. Технологии сельского хозяйства. Осенний период (4 ч.)			
8-9	Выращивание плодовых и ягодных культур нашего региона. Способы размножения плодовых деревьев.	Технология выращивания основных видов плодовых растений региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений.	Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Посадка декоративных деревьев и кустарников.	

10-11	Ландшафтный дизайн. Декоративные культуры.	Понятие о ландшафтном дизайне. Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.	Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).
12-15	2.1.2. Технологии сельского хозяйства. Весенний период (4 ч.)		
12	Выращивание растений рассадой.	Технологии выращивания растений рассадным способом	Планирование весенней работы на УОУ; Выбор культуры выращивания рассадным способом.
13	Способы высадки рассады в открытый грунт.	Подготовка и посев семян. Уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт.	Подготовка почвы; разработка плана размещения овощных культур, составление схемы севооборота
14	Правила безопасного труда при уходе за растениями.	Правила безопасного труда при работе с с/х инвентарем во время обработки почвы	Разработка плана размещения овощных культур; подготовка посевного материала, посев и посадка овощей;
15	Приемы пикировки рассады и уход за рассадой.	Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом. Способы размножения многолетних цветочных растений. Технология размножения растений делением куста, луковичами. Понятия о севообороте	Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт. Посев и посадка овощей и цветов. Полив, рыхление почвы,

прореживание всходов, прополка

К/Р по теме: «Технология сельского хозяйства»

16-23

2.2. Технология декоративно прикладного творчества и художественных ремесел (8ч)

2.2.1. Вязание на спицах .(8ч)

16-17-
18-19

Вязание на спицах.
История вязания на спицах.

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

Вязание образцов и изделий на спицах.

20-21- 22-23	Материалы и инструменты для вязания на спицах.	Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщи нитей. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.	Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.	
2.3 Экономика. Бюджет семьи. (4ч)				
24	Потребности семьи.	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Закон РФ «О защите прав потребителей». Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Способы совершения покупок. Потребности населения и рынка в товарах и услугах. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Цены на рынке товаров и услуг. Особенности ценообразования.	<i>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). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка проекта освещения выбранного</i>	
25	Информация о товарах.		Работа с Интернет-ресурсами о нахождении информации по теме	

Рекламное объявление о товаре или услуге. Штрих-код.
Реклама. Принципы организации рекламы. Способы
воздействия рекламы на потребителя и его потребности.
Реклама и потребитель. Виды бизнеса и его классификация.
Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством.
Способы продвижения продукта на
рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта.
Маркетинговый план.

26	Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета.	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Возможности минимизации расходов семьи.	Расчет возможностей снижения расходов семейного бюджета. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	
27	Электроприборы. Энергосбережение в доме.	Энергетическое обеспечение нашего дома. Электрическая схема. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависи-мости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основа-ниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект опти-мизации энергозатрат. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: бизнес-проект (бизнес-план).	Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требо-аниям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.	
2.4. Получение, анализ и обобщение опыта создания информационного продукта.(1ч)				
28	Получение, анализ и обобщение опыта создания информационного продукта.	Обобщение опыта получения продуктов различными субъ-ектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производ-ства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регла-ментов.	Находить и изучать информацию в различных источниках, включая Интернет, по заданной теме.	

29-34	3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (6 ч.)			
29-30	<p>Источники получения информации о профессиях, уровни профессионального образования, условия поступления в учебные заведения .</p>	<p>Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Пути получения профессионального образования. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Условия поступления в профессиональные учебные заведения. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p>	<p>Работа с Интернет–ресурсами о нахождении информации по теме.</p>	
31-32-33-34	<p>Проведение профессиональных проб.</p>	<p>Проведение профессиональных проб.</p>	<p><i>Предпрофессиональные пробы в реальных и/или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Проведение профессиональной пробы. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.</i></p>	

К/Р по теме: «Роль профессии в жизни человека»

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Нормативные документы:

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

Учебно-методическое обеспечение:

1. Учебно-методический комплекс:

- Технология: 6 класс: учебник для уч. общ.учреждений / под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.
- Технология: 7 класс: учебник для уч. общ.учреждений / под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.
 - Технология: учебник для уч. 8 класса общ.учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011
 - Технология: учебник для уч. 9 класса общ.учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010

Интернет-ресурсы:

- <http://elschool45.ru/> - Система электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий школьников Курганской области;
- http://www.moeobrazovanie.ru/online_test/informatika - «Мое образование» (Онлайн-тесты по информатике);
- <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР);
- <http://sc.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;
- <http://window.edu.ru/> - Единое окно доступа к цифровым образовательным ресурсам;

Коррекционная работа

Общие принципы и правила коррекционной работы:

1. Предотвращение наступления утомления, используя для этого разнообразные средства (чередование умственной и практической деятельности, преподнесение материала небольшими дозами, использование интересного и красочного дидактического материала и средств наглядности).
2. Использование методов, активизирующих познавательную деятельность учащихся, развивающих их устную и письменную речь и формирующих необходимые учебные навыки.
3. Проявление педагогического такта. Постоянное поощрение за малейшие успехи, своевременная и тактическая помощь каждому ребёнку, развитие в нём веры в собственные силы и возможности.

Учителю необходимо:

- следить за успеваемостью обучающихся: после каждой части нового учебного материала проверять, понял ли его ребенок;
- посадить ребенка на первые парты, как можно ближе к учителю, так как контакт глаз усиливает внимание;
- поддерживать детей, развивать в них положительную самооценку, корректно делая замечание, если что-то делают неправильно;
- разрешать обучающимся при выполнении упражнений записывать различные шаги.

В индивидуальной работе присутствует подготовка к восприятию трудных тем учебной программы, восполнение пробелов предшествующего обучения. Следует также обратить внимание на:

1. Коррекцию нарушений и развитие эмоционально-личностной сферы (релаксационные упражнения для мимики лица, драматизация, чтение по ролям и др.).
2. Развитие речи, владение техникой речи.
3. Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

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

Метапредметными результатами освоения основной образовательной программы основного общего образования являются:

- овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, поиска средств её осуществления;
- умение планировать пути достижения целей на основе самостоятельного анализа условий и средств достижения этих целей, выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ, осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- понимание проблемы, умение ставить вопросы, выдвигать гипотезу, давать определения понятиям, классифицировать, структурировать материал, проводить эксперименты, аргументировать собственную позицию, формулировать выводы и заключения;
- формирование и развитие компетентности в области использования инструментов и технических средств информационных технологий (компьютеров и программного обеспечения) как инструментальной основы развития коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий;
- умение извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета), умение свободно пользоваться справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, соблюдать нормы информационной избирательности, этики;
- умение на практике пользоваться основными логическими приёмами, методами наблюдения, моделирования, объяснения, решения проблем, прогнозирования и др.;

- умение организовать свою жизнь в соответствии с представлениями о здоровом образе жизни, правах и обязанностях гражданина, ценностях бытия, культуры и социального взаимодействия;
- умение выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;
- формирование умения самостоятельно и аргументированно оценивать свои действия и действия одноклассников, содержательно обосновывая правильность или ошибочность результата и способа действия, адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи, а также свои возможности в достижении цели определённой сложности;
- умение работать в группе — эффективно сотрудничать и взаимодействовать на основе координации различных позиций при выработке общего решения в совместной деятельности; слушать партнёра, формулировать и аргументировать своё мнение, корректно отстаивать свою позицию и координировать её с позицией партнёров, в том числе в ситуации столкновения интересов; продуктивно разрешать конфликт на основе учёта интересов и позиций всех его участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов.

Предметные планируемые результаты

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, в подгибку 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, обмётывать 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 получи 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 характеризуя 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
- 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 получает 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:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- 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 материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет 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 практическому 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 проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,

- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
 - получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
 - разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
 - оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
 - анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
 - в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
 - анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
 - получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
 - получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
 - получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
 - получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.
 - ориентируется в современном мире технологий и технологических процессов;
 - 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 пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы.
- По завершении учебного года учащийся 8,9 класса получит возможность:***
- *выполнять творческий проект и анализировать результаты работы;*
 - *ориентироваться в мире профессий, осуществлять профессиональные пробы, выполнять самоанализ;*
 - *проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;*
 - *выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).*

Контрольные работы по технологии 6 класс

Составлены на основе учебника "Технология" 6 класс под редакцией Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко.

Были изучены следующие темы:

- 1) Интерьер жилого дома;
- 2) 2) Создание швейных изделий;
- 3) 3) Кулинария.

Критерии оценок:

86% - 100% - "5"

70% - 85% - "4"

50% - 69% - "3"

0% - 49% - "2"

1. Контрольная работа по темам: "Интерьер жилого дома".

Часть А.

Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. Что относится к отделке потолка:

а) подвесные потолки б) натяжные в) подшивные г) окрашенные

2. Для отделки стен используют:

а) штукатурка б) керамическая плитка в) пластиковые панели г) обои д) ламинат

3. Что относится к отделке пола:

а) паркет б) массивная доска в) обои г) линолеум д) плитка

4. Что относится к основным способам декорирования интерьера:

а) обивка мягкой мебели б) шторы, тюль в) ковры г) картины д) цветы

Часть Б.

Дополните ответы.

1. Жилой дом - это...

2. Элемент убранства квартиры, поддающийся правилам фитодизайна - это_____.

Часть С.

Дайте развернутый ответ.

1. Перечислите отдельные зоны (зонирования) жилого дома:

2. Перечислите технологию выращивания комнатных растений:

Правильные ответы

Часть А 1) а, б, в, г 2) а, б, в, г 3) а, б, г, д 4) а, б, в, г, д

Часть Б. 1. Отдельное здание, состоящее из комнат и вспомогательных помещений и предназначенное для проживания людей.

2. Цветы.

Часть С. Дайте развернутый ответ.

1. Приготовления пищи, приёма пищи, отдыха, общения членов семьи, приёма гостей, сна, санитарно-гигиеническая зона.

2. Подбор растений по критериям, приобретение и транспортировка, подбор и подготовка почвы для посадки, подбор и подготовка ёмкости, посадка, полив и опрыскивание, очистка, подкормка.

2. Контрольная работа по темам: "Создание швейных изделий".

Часть А.

Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. Искусственное шелковое волокно – это волокно:

а) химическое б) синтетическое

2. Ткани из волокон искусственного шелка имеют свойства

а) не мнутся б) блестящие в) жесткие г) имеют хорошие теплозащитные свойства д) не скользят при раскрое

3. Синтетические волокна получают

а) из древесины б) нефти в) растения

4. Какие мерки необходимы для построения чертежа основы плечевого изделия

а) Ош б) Ог в) Оп г) Дтс д) Ди е) Дпр

5. Установите соответствие

1. Примётывание 2. Вымётывание. Это временное ниточное закрепление предварительно стачанных на машинке и вывернутых краёв деталей для сохранения приданной им формы.

б. Это временное ниточное соединение мелких деталей с крупными, например: подкройной обтачки с деталями спинки и переда. 1- ____; 2- ____.

Часть Б.

Дополните ответы. 1. Моделирование - это...

2. Сложным и ответственным этапом изготовления швейного изделия, называется _____.

Часть С.

Дайте развернутый ответ.

1. Какие правила нужно соблюдать при снятии мерок.

Правильные ответы

Часть А. 1. б 2. а, б 3. б 4. а, б, в, г, д, е 5. 1 -б; 2 – а

Часть Б. 1. Изменение базовой конструкции чертежа в соответствии с фасоном модели изделия.

2. Раскроем изделия.

Часть С.

1) Человек, с которого снимают мерки, должен быть в нижнем белье или тонкой одежде, не искажающей мерки.

2) Талию необходимо плотно обвязать шнуром.

3) нельзя искусственно изменять фигуру (втягивать живот, прогибаться), так как это повлечёт за собой ошибки в определении размера.

4) снимать мерки нужно с помощью сантиметровой ленты, не ослабляя и не натягивая её.

3. Контрольная работа по темам: "Кулинария".

Часть А.

Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. Установите соответствие

1. рассыпчатая каша 2. вязкая каша 3. жидкая каша

а) держится на тарелке горочкой, не расплывается. Зёрна в ней должны быть хорошо разварены и слипаться между собой.

б) зёрна должны быть набухшими, полностью проваренными, легко отделяться друг от друга.

в) варят так же, как и рассыпчатые только увеличивают количество жидкости.

2. В кулинарии рыбу можно разделить по каким признакам

а) по размерам б) по характеру покрова в) по состоянию г) по строению д) по способу разделки е) по содержанию жира

3. По каким признакам можно определить доброкачественность рыбы

а) неприятному запаху б) блестящая чешуя в) выпуклые прозрачные глаза г) крепко вросшая чешуя д) красные жабры

4. К нерыбным продуктам моря относятся

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

5. Что относится к признакам доброкачественности мяса

а) запах б) цвет в) консистенция

Часть Б.

Дополните ответы.

1. Запанировать - это...

2. Один из древнейших продуктов питания человека это - _____.

Часть С.

Дайте развернутый ответ.

1. Какую технологию нужно соблюдать при приготовлении каш.

Правильные ответы

Часть А. 1 - б; 2 - а; 3 - в. 2. а, б, в, г, д, е 3. б, в, г, д 4. а, б, в, д, е 5. а, б, в

Часть Б. 1. Обваливание изделия в муке или сухарях. 2. Мясо.

Часть С. 1. Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду; варят каши на слабом огне, изредка помешивая до загустения; для упревания (распаривания) кастрюлю с кашей плотно закрывают крышкой и ставят на водяную баню или духовку; выкладывают на порционные тарелки и подают к столу.

4.Итоговая контрольная работа за год .

Критерии оценки

За верное выполнение каждого задания части

А - 1 балл.

За верное выполнение заданий части

В – по 2 балла.

За неверный ответ или его отсутствие 0 баллов.

Максимальная сумма -- 29 баллов.

Обучающийся получает оценку

«3», набрав не менее 50% (8 баллов);

от 61 до 82% (от 9 до 13 баллов) – «4»;

от 83 до 100% (от13 до 16 баллов) -- «5».

Итоговый тест . 6 класс

Часть А

1.К тыквенным овощам не относятся

а) тыквы; б) кабачки; в) томаты

2. К столовым приборам не относится:

а) ложка; б) дуршлаг; в) вилка; г) нож.

3. Что такое эскиз:

а) графическое изображение, выполненное от руки с указанием размеров и соблюдением пропорций; б) графическое изображение, выполненное по правилам черчения с помощью чертежных инструментов; в) объемное изображение

4.Что не относится к современной бытовой технике, облегчающей выполнение домашних работ: а. пылесос; б. телевизор; в. стиральная машина; г. посудомоечная машина.

5.На письменный стол свет должен падать:

а) слева или спереди; б) сверху; в)справа; .

6. К овощным культурам относится

а) пшеница; б) картофель; в) малина

7.Чернушкой называются семена

а) моркови; б) свёклы; в) лука

8.Бутерброды бывают

а) большие и маленькие; б) открытые и закрытые; в) высокие и низкие

9.К горячим напиткам относятся а) компот, морс, кисель ; б) лимонад, сок, сироп; в) чай, кофе, какао

10.Слово «интерьер» в переводе с французского означает:

а). «культура дома»; б) «расстановка мебели»; в) «внутреннее пространство помещения»; . г) «уборка помещения».

11.Контур детали на чертежах выполняют:

а) сплошной тонкой линией; б) штрих пунктирной линией; в) сплошной толстой линией; г) штриховой линией.

12. Как называют молодые растения, выращенные из семян в искусственных условиях и предназначенные для пересадки? Ответ: _____

13.Дефицит этого минерального вещества испытывают многие люди

а) натрий б) йод в)калий

14. Назовите блюда из молока

а)супы б) бульоны в) каши

15. В каком виде рыба поступает в продажу?
 а) свежая б) соленая в) копченая г) речная
16. Каши можно варить:
 а) на молоке б) на киселе в) на воде г) на бульоне
17. Волокна растительного и животного происхождения относятся к
 а) искусственным б) синтетическим в) натуральным
18. Как называются нитки для вышивки
 а) пряжа б) мулине в) армированные
19. Верхнюю нитку вдевают в иглу
 а) со стороны длинного желобка б) со стороны короткого желобка
20. При обработке боковых срезов юбки используют шов
 а) стачной б) вподгибку с закрытым срезом
21. Ремонт одежды необходим для того, чтобы
 а) продлить срок носки одежды б) продлить изделию первоначальный вид.
22. Предварительного замачивания требует:
 а) фасоль б) макароны в) перловая крупа
23. Способностью волокна впитывать влагу называется:
 а) драпируемость б) гигроскопичность в) прочность
24. Ткань, которую используют для вышивки швом «крест»?
 а) шерсть б) лен в) канва
25. Температура воды для стирки изделий из шерсти должна быть:
 а) 30 – 45 °С б) 100 °С

Часть В.

1. Установите соответствие Комната Назначение

- | | |
|-------------|---|
| 1. кухня | А) для отдыха всей семьи и гостей |
| 2. спальня | Б) для приготовления и употребления еды |
| 3. гостиная | В) для отдыха и сна |

2. Определите соответствие между видом растений по продолжительности жизни и его определением

- | | |
|-------------------------|--|
| А) Однолетние растения | 1) В первый год жизни образуют корнеплоды, на второй - семена. |
| Б) Двулетние растения | 2) Растут и плодоносят от 3 до 20 и более лет на одном месте. |
| В) Многолетние растения | 3) Цветут, плодоносят и образуют зрелые семена в год посева. |

Правильные ответы

Часть А 1.- в 2.-б 3.-а 4.- б 5.-а 6.-б 7.- в 8.-а 9.-в 10.-б 11.-а 12.-рассада 13.-б 14.- в 15.- а,б,в 16.-а,в 17.- в 18.-б 19.- а 20.-б 21.- а 22.-а 23.- б 24.-в 25.-а.

Часть В. 1. 1-Б, 2-В, 3-В. 2. А-3, Б-1, В-2.

Контрольная работа по технологии 7 класс

Составлена на основе учебника "Технология" 7 класс под редакцией В.Д. Симоненко.

Были изучены следующие темы:

- 1) Технология обработки пищевых продуктов;
- 2) Конструирование и моделирование плечевого изделия;
- 3) Кулинария

Критерии оценок:

86% - 100% - "5"

70% - 85% - "4"

50% - 69% - "3"

0% - 49% - "2"

1. Контрольная работа по теме: "Технология обработки пищевых продуктов Часть А.

Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) мороженое; д) сметана.

2. К мясным продуктам относятся:

а) печень; б) сердце; в) язык; г) свинина; д) говядина.

3. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа

Зелень, лавровый лист. Капуста и картофель. Пассерованные морковь и лук.

4. Доброкачественное мясо:

а) упругое; б) имеет мягкий жир; в) имеет твердый жир; г) не упругое.

5. Молоко хранят в холодильнике:

а) в стеклянной посуде; б) в алюминиевой посуде; г) в эмалированной посуде.

6. В качестве разрыхлителей теста применяются:

(....) сахар (....) желатин (....) дрожжи (....) маргарин (....) пищевая сода

7. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

(....) крахмал (....) ваниль (....) агар (....) желатин (....) сахар

8. Определите вид теста.

1. «Тесто пышной консистенции, светлого кремового оттенка. Хорошо выпеченное изделие из этого теста имеет тонкую гладкую (местами бугорчатую) верхнюю корочку золотисто-желтого цвета. Структура: мякина пышная, пористая, эластичная. Это тесто самое легкое и пышное. Из этого теста изготавливают торты, пирожные».

2. «Это тесто однородное, без комков, пластичное. Выпеченный полуфабрикат мягкий, пористый, пышный, рассыпчатый, должен иметь поверхность светло-коричневого цвета с золотистым оттенком. Из этого теста выпекают печенье, торты, пирожные».

3. «По консистенции это густое тесто, одно из самых жирных видов теста. Изделия из него получаются рыхлыми, слоистыми, рассыпчатыми, при выпечке хорошо поднимаются. Из этого теста готовят пирожные, торты, пирожки»

Часть Б.

Дополните ответы.

1. Показателями свежести мяса являются _____, консистенция, _____.

2. Если надавить на мясо пальцем и образуется ямка, которая быстро выравняется, то значит мясо _____.

3. Мясо можно подвергать следующим видам тепловой обработки:

варка, _____, тушение, _____, припускание.

4. Жарить и варить мясо нужно сначала на _____ огне, а затем дожарить на _____.

Правильные ответы

Часть А

1. а, б, в, д 2. г, д 3. 3, 1, 2 4. а, б 5. а 6. пищевая сода, маргарин 7. желатин 8. 1. Бисквитное тесто; 2. Песочное тесто; 3. Слоеное тесто

Часть Б.

цвет, запах 2. свежее 3. жарение, запекание

2. Контрольная работа по теме : " Конструирование и моделирование плечевого изделия"

Часть А.

Выберете правильные ответы (один или несколько):

1. 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 усадки
2. Дайте названия графическим изображениям швов, используя слова для справок.
3. К горизонтальным линиям относятся
а) линия талии б) линия бокового среза в) линия плечевого среза
4. Прибавка дается на а) обтачку б) швы в) свободное облегание
5. Ширину изделия (ночной сорочки) определяет
а) полуобхват талии б) полуобхват груди в) ширина рукава
6. Для фигуры с короткой шеей лучше всего подойдет одежда с
а) высоким воротником б) маленьким круглым вырезом в) V- образной горловиной
7. Лацкан - это
а) деталь предназначенная для обработки борта б) половина передней части лифа изделия в) отогнутая верхняя часть борта
8. Обтачка - это
а) деталь для обработки выреза, разреза б) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для продергивания пояса в) полоса ткани, присборенная с одной стороны.

Часть Б.

Дополните ответы.

1. Охарактеризуйте ряд требований, предъявляемых к одежде
а) Эстетические - б) Гигиенические - в) Эксплуатационные - г) Экономические –
2. Дайте название каждой мерке
а) Сш - б) Ди - в) Сг - г) Оп - д) Дст - е) Ст –

Правильные ответы

Часть А

1. д; 2. г; 3. в; 4. б; 5. а. 2. 1 - IX; 2 - VII; 3 - III; 4 - VIII; 5 - I; 6 - V; 7 - VI; 8 - II; 9 - IV. 3. а, в 4. б, в 5. б 6. в 7. в 8. А

Часть Б

1. а) одежда должна быть красивой, соответствовать моде б) одежда должна быть чистой в) одежда должна быть удобной и качественной. г) одежда должна соответствовать ценовой категории. 2. а) полуобхват шеи б) длина изделия в) полуобхват груди г) обхват плеча

3. Контрольная работа по теме «Кулинария» .

Задание 1. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод

- а) переборка;
- б) сортировка;
- в) промывание в проточной воде;
- г) удаление несъедобной части;
- д) мытье в проточной воде.

Задание 2. Доброкачество мяса можно определить по

- а) запаху;
- б) вкусу;
- в) цвету;
- г) консистенции.

Задание 3. Из каких источников лучше брать воду?

- а) из рек и прудов
- б) из колодцев и родников
- в) из озер.

Задание 4. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко;
- б) кефир;
- в) творог;
- г) мороженое;
- д) сметана.

Задание 5. Разрыхлители теста - это

- а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
- б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
- в) вещества, которые употребляются для придания тесту аромата.

Задание 6. Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

Задание 7. Выберите правильный ответ: сервировка стола –

- а) подготовка стола к ужину,
- б) подготовка стола к принятию пищи;
- в) подача блюд к столу.

Задание 8. Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

- а) бисквитное;
- б) слоёное;
- в) заварное.

Задание 9. Мясные котлеты с начинкой – это:

- а) котлета отбивная;
- б) зразы;

в) шницель;

Задание 10. Пельмени и вареники готовят из теста:

а) пресного;

б) дрожжевого.

Задание 11. Из песочного теста готовят:

а) хлеб;

б) пельмени;

в) оладьи;

г) печенье;

Задание 12. Разрыхлителем для пресного теста являются:

а) сода;

б) дрожжи.

в) соль.

Задание 13. Виды кисломолочных продуктов - это

а) сметана;

б) сливочное масло,

в) творог.

Правильные ответы

1.- б а д г в 2.- б 3.- б 4.- б в д 5.-а 6.-а 7.- в 8.- б 9.-б 10.-а 11.-г 12.- а 13.- а в.

4.Контрольная (итоговая) работа

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Синеца Н.В., Симоненко В.Д.

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. 8Б, В. 9Б. 10А.

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.