Рассмотрено Согласовано Утверждено

на заседании ШМО зам.директора УР и введено в действие

протокол №\_1\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2019г приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_29\_» \_08\_\_ 2019 г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2019 г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) / / (подпись)

/ В.В.Шумкова / /Буслаева В.И./

**Рабочая программа по технологии (девочки) на уровень**

**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (ФГОС)**

**ГБОУ «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича»**

**учителя высшей квалификационной категории**

**Кузьминой Галины Александровны**

**Рабочая программа по технологии на уровень основного общего образования составлена на основе:**

1.Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2.Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17 декабря 2010 года;

3. Примерной основной образовательной программы основного общего образования, Программы основного общего образования «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома», опубликованной в сборнике «Технология: программа: 5-8 классы» / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016. – 144с.

4.Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов ГБОУ «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича»;

5.Образовательной программы Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича», утвержденной приказом № 197 от 01. 09.2015 года;

6.Учебного плана образовательного учреждения на 2018-2019 учебный год.

7.Учебников, созданных под редакцией В.Д.Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана – Граф».

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час - в 8 классе, в 9 классе - за счет внеурочной деятельности.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

**В результате обучения, учащиеся овладеют:**

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:**

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

**Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

**Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:**

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:**

**в познавательной сфере:**

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**в трудовой сфере:**

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**в мотивационной сфере:**

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

**Направление “Технологии ведения дома”**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет “Технология” по направлению “Технологии ведения дома”, является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: “Технологии домашнего хозяйства”, “ Кулинария”, “Создание изделий из текстильных материалов” и “Художественные ремесла”, ак концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела”Электротехника” в 5-7 класах изучается в рамках раздела “Технологии домашнего хозяйства”.

По каждому разделу учащиея изучают оновной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия и др., создавать электронные презентации.

В содержании программмы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

**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,
  + разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
  + характеризовать группы предприятий региона проживания,
  + характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
  + анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
  + анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
  + анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
  + 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*.

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

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
  + характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  + называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  + разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  + объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  + 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 сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  + осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  + конструирует модель по заданному прототипу;
  + 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 изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  + получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  + получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
  + описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
  + 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;
  + читает элементарные чертежи и эскизы;
  + выполняет эскизы механизмов, интерьера;
  + освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
  + применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
  + строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
  + получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
  + получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
  + 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 механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
  + 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.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + 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;
  + перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
  + объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
  + объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
  + осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
  + осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
  + выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
  + конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
  + следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  + получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
  + получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
  + получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
  + характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
  + называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,
  + называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
  + характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
  + перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
  + характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
  + объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
  + разъясняет функции модели и принципы моделирования,
  + создаёт модель, адекватную практической задаче,
  + отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
  + составляет рацион питания, адекватный ситуации,
  + планирует продвижение продукта,
  + регламентирует заданный процесс в заданной форме,
  + проводит оценку и испытание полученного продукта,
  + описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
  + получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
  + получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
  + получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
  + получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
  + получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
  + получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
  + 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.

**9 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
  + называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
  + объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
  + разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
  + оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
  + прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
  + 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,
  + анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
  + получил и проанализировал 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,
  + 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.

**Содержание учебного курса**

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

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. 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. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные 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.

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. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. 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

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

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

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

Технологии в сфере быта.

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

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

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования.* Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

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

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

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

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.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного й организации).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

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

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).

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)[[1]](#footnote-1).

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.

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.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

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

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме выставления годовой оценки.

**Тематический план 5-8 классы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы программы | Количество часов по классам | | | |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Технологии домашнего хозяйства (11 ч)**  1. Интерьер кухни, столовой  2.Интерьер жилого дома  3. Комнатные растения в интерьере  4. Освещение жилого дома. Предметы искусства и коллекции в интерьере  5. Гигиена жилища  6. Экология жилища  7. Водоснабжение и канализация в доме | **2**  2  -  -  -  -  -  - | **3**  **-**  1  2  -  -  -  - | **4**  **-**  **-**  **-**  2  -  2  - | **4**  **-**  **-**  **-**  **-**  -  2  2 |
| **Электротехника (14 ч)**  1.Бытовые электроприборы  2. Электромонтажные и сборочные технологии  3.Электротехнические устройства с элементами автоматики | **1**  1  -  - | **-**  **-**  **-**  **-** | **2**  2  -  - | **12**  6  4  2 |
| **Кулинария (33 ч)**  1.Санитария и гигиена на кухне  2.Физиология питания  3. Бутерброды и горячие напитки  4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  5.Блюда из овощей и фруктов  6.Блюда из яиц  7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку  8.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря  9.Блюда из мяса  10.Блюда из птицы  11.Заправочные супы  12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду  13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов  14.Изделия из жидкого теста  15.Виды теста и выпечки  16.Сладости, десерты, напитки  17.Сервировка сладкого стола. Праздничный стол | **14**  1  1  2  2  4  2  2  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - | **14**  -  -  -  -  -  -  -  4  4  2  2  2  -  -  -  -  - | **10**  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  2  2  2  2  2 | **-**  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  - |
| **Создание изделий из текстильных материалов**  **(52 ч)**  1. Свойства текстильных материалов  2. Конструирование швейных изделий  3. Моделирование швейных изделий  4. Швейная машина  5 Технология изготовления швейных изделий | **22**  4  4  -  4  10 | **22**  2  4  2  2  12 | **23**  2  2  2  4  11 | **-**  **-**  **-**  **-**  **-**  **-** |
| **Художественные ремесла (24 ч)**  1.Декоративно – прикладное искусство  2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства  3.Лоскутное шитье  4. Вязание крючком  5. Вязание спицами  6.Ручная роспись тканей  7. Вышивание | **8**  2  2  4  -  -  -  - | **8**  -  -  -  4  4  -  - | **8**  -  -  -  -  -  2  6 | **-**  **-**  **-**  **-**  **-**  **-**  **-**  **-** |
| **Семейная экономика (6ч)**  1. Бюджет семьи | **-**  **-** | **-**  **-** | **-**  **-** | **6**  **6** |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)**  1.Сферы производства и разделение труда  2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | **-**  **-**  **-** | **-**  **-**  **-** | **-**  **-**  **-** | **4**  2  2 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (66ч)**  Исследовательская и созидательная деятельность | **23**  23 | **23**  23 | **23**  23 | **9**  9 |
| **Всего 245 часов** | **70** | **70** | **70** | **35** |

**Тематическое планирование (девочки). 5 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема раздела** | **Форма текущего контроля** | **Оценочное средство** | **Основные виды учебной деятельности учащихся** |
| **Технологии домашнего хозяйства** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Понятие «интерьер». Эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требованиями к интерьеру.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий |
| **Электротехника** | **Тест** | **Материал Интернет** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Правила безопасной работы при пользовании микроволновой печи и бытовых электроприборов (кофеварка, миксер, блендер)  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий |
| **Кулинария** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Понятия «санитария» и «гигие­на». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.  Правила безопасной работы при пользовании электриче­скими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при ра­боте с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.  Питание как физиологическая по­требность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, ми­неральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.  Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.  Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Пи­тательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фрук­тов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способст­вующие сохранению питательных веществ и витаминов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.  Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.  Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.  Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.  Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, при- пускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.  Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приго­товление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.  Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов: посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.  Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.  Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.  Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.  Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.  Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.  Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.  Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Дегустация блюд. Оценка качества.  Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий (профессии пекарь, повар и др.) |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Материалы, изменившие мир. Технология получения материалов. современные материалы. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.  Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.  Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей.  Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивке крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.  Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Выполнение лоскутной мозаики.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий (профессии закройщик, портной и др.) Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Оформлять результаты исследований  Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.  Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.  Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |
| **Художественные ремесла** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину  Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.  Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями города (швейное производство, фирмы по осуществлению бытовых услуг населению) Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Тематическое планирование (девочки). 6 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема раздела** | **Форма текущего контроля** | **Оценочное средство** | **Основные виды учебной деятельности учащихся** |
| **Технология домашнего хозяйства** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Изучать виды занавесей для окон. Находить и представлять информацию о приемах размещения растений, об их происхождении. Виды комнатных растений. Черенкование, пересадка(перевалка) и полив растений.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Выполнять планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветного решения комнат. Выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.  Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий (профессии садовод, дизайнер – оформитель растений). |
| **Кулинария** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Виды круп, применяемых в пита­нии человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к ка­честву рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приго­товления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепло­вая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.  Значение мясных блюд в пита­нии. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органо­лептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механиче­ской и тепловой обработке мяса. Сервировка стола к обеду. На­бор столового белья, приборов и посуды. Подача первых и вторых блюд. Составление букета из конфет и печенья. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Правила этикета.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Приготовление и оформление блюд из круп или макарон­ных изделий.  Исследование каш и макаронных изделий быстрого приго­товления. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Использование различных приёмов при обработке рыбы.  Приготовление блюда из мяса или птицы. Разработка меню завтрака. Приготовление обеда. Дегустация блюд. Оценка качества. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.  **Защита проекта.**  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий (профессии пекарь, повар и др.) |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** |  |
| **Художественные ремесла** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Изучать материалы и инструменты для вязания. Находить и представлять информацию об истории вязания, о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Производство трикотажа. Технология создания рисунков вязки на ПК.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания  Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий (вязальщица, оператор вязального оборудования, технолог вязального производства) |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.  Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *MicrosoftPowerPoint*.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями города (швейное производство, фирмы по осуществлению бытовых услуг населению). |

**Тематическое планирование (девочки). 7 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема раздела** | **Форма текущего контроля** | **Оценочное средство** | **Основные виды учебной деятельности учащихся** |
| **Технология домашнего хозяйства** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Вещества, способные заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Выполнять повседневную и генеральную уборку кабинета технологии. Применять различные средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Соблюдать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями города (по осуществлению бытовых услуг населению). |
| **Электротехника** | **Тест** | **Материал Интернет** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Информация об устройстве системы освещения жилого помещения. Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. Использовать безопасные приемы работы с бытовыми электрическими приборами. Уметь применять инструкцию по эксплуатации кондиционера, ионизатора-очистителя воздуха, озонатора. Знать функции климатических приборов. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями города. |
| **Кулинария** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Понятия «санитария» и «гигие­на». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.  Кисломолочные продукты. Производство национальных молочных продуктов в регионе проживания  Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.  Правила безопасной работы при пользовании электриче­скими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при ра­боте с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.  Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.  Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.  Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.  Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд  Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями города (профессиями- мастер производства молочной продукции, кондитер). Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.  Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.  Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.  Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.  Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной.  Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.  Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).  Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.  Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевым материалом.  Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.  Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.  Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.  Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.  Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнения на швейной машине. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.  Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.  Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. Профессии портной, дизайнер одежды. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. |
| **Художественные ремесла** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Виды росписи по ткани. Материалы и инструменты для росписи тканей. Технологические особенности сухого и мокрого батика. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.  Вышивка нитками и атласными лентами. Счетная вышивка. Гладь. Гобеленовый стежок.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.  Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.  Знакомиться с профессией вышивальщица.  . |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.  Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.  Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.  Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.  Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»  Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий. |

**Тематическое планирование (девочки). 8 класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема раздела** | **Форма текущего контроля** | **Оценочное средство** | **Основные виды учебной деятельности учащихся** |
| **Технология домашнего хозяйства** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (Интернет – лабораторный стенд).  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий |
| **Электротехника** | **тест** | **Материал Интернет** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Потребители электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура». Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Назначение и устройство электротехнических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов.  Мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.Устройство и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена, утюга с элементами автоматики.  Способы защиты электронных приборов от скачков напряжения.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.  Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.  Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий |
| **Семейная экономика** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**  Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах и услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов. Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде. Понятие «доход», «расход», «бюджет семьи». Виды и структура семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьников.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.  Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».  Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий  Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **Проект** | **Критерии оценки проекта** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.  Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.  Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.  Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.  Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»  Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий |

**Календарно-тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема** | **Количество часов** | **Дата проведения по плану** | **Дата проведения по факту** |
| **I**  1, 2 | **Технологии творческой и опытнической деятельности.**  Проектная деятельность | 2 | 03.09 |  |
| **II**  3,4 | **Технология ведения дома**  **Электротехнические работы**  Интерьер кухни, столовой. Общие сведения об интерьере. Различия в оформлении помещений квартиры. | 2 | 10.09 |  |
| 5.6 | Интерьер кухни, столовой. Санитарное состояние кухни. Изделия собственного производства для оформления кухни, столовой. | 2 | 17.09 |  |
| **III**  7,8 | **Технология обработки пищевых продуктов.**  Физиология питания. | 2 | 24.09 |  |
| 9,10 | Санитария и гигиена. Организация рабочего места | 2 | 01.10 |  |
| 11,12 | Сервировка стола к завтраку. Столовые приборы и посуда. Правила сервировки. | 2 | 08.10 |  |
| 13,14 | Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления | 2 | 15.10 |  |
| 15,16 | Блюда из яиц Технология приготовления. | 2 | 22.10 |  |
|  |
| 17,18 | Блюда из овощей и фруктов. Технология приготовления блюд из фруктов. | 2 | 29.10 |  |
| 19,20 | Блюда из овощей и фруктов. Технология приготовления блюд из овощей. | 2 | 12.11 |  |
| 21,22 | Заготовка продуктов. Первичная и тепловая обработка. Консервы | 2 | 19.11 |  |
| 23,24 | Творческий проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | 2 | 26.11 |  |
| 25,26 | Защита проекта «Воскресный завтрак для всей семьи» | 2 | 03.12 |  |
| **IV**  27,28 | **Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани). Рукоделие. Художественные ремесла.**  Вышивка. История возникновения. Правила разметки. | 2 | 10.12 |  |
| 29,30 | Вышивка. Перевод рисунка. Технология выполнения стежков. | 2 | 17.12 |  |
| 31,32 | Творческий проект « Вышивка крестом» | 2 | 24.12 |  |
| 33,34 | Защита творческого проекта «Вышивка крестом» | 2 | 14.01 |  |
| 35,36 | **Материаловедение.** Натуральные волокна растительного происхождения. Получение ткани. | 2 | 21.01 |  |
| 37,38 | Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства | 2 | 28.01 |  |
| 39,40 | **Машиноведение.** Современная бытовая швейная машина с электроприводом. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы. | 2 | 04.02 |  |
| 41,42 | Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани. | 2 | 11.02 |  |
| 43,44 | **Технология обработки ткани.**  Машинные швы. Практическая работа | 2 | 18.02 |  |
| 45,46 | Ручные работы. Стежки и строчки | 2 | 25.02 |  |
| 47,48 | Снятие мерок. Практическая работа. | 2 | 04.03 |  |
| 49,50 | **Черчение и графика.** Построение чертежа фартука в масштабе 1:4**.** Построение чертежа фартука в натуральную величину. | 2 | 11.03 |  |
| 51,52 | Моделирование фартука выбранного фасона. | 2 | 18.03 |  |
| 53,54 | Раскладка деталей выкройки на ткань. Раскрой фартука. | 2 | 25.03 |  |
| 55,56 | Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контрольных линий и знаков. | 2 | 08.04 |  |
| 57,58 | Обработка карманов. Соединение карманов с н. ч. фартука. | 2 | 15.04 |  |
| 59,60 | Обработка срезов фартука. Обработка бретелей. | 2 | 22.04 |  |
| 61,62 | Обработка нагрудника. Обработка пояса и соединение с нижней частью фартука. | 2 | 29.04 |  |
| 63,64 | Окончательная обработка фартука. ВТО фартука | 2 | 06.05 |  |
| 65,66 | Творческий проект «Наряд для завтрака». Технологический этап. | 2 | 13.05 |  |
| 67,68 | Выполнение творческого проекта. Экономическое обоснование. Подготовка презентации к проекту. | 2 | 20.05 |  |
| 69,70 | Защита проекта. | 2 | 27.05 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема** | **Количество часов** | **Дата проведения по плану** | **Дата проведения по факту** |
| 1 | **Вводный урок.** Проектная деятельность**.** | 1 | 03.09 |  |
| **I**  2 | **Технологии домашнего хозяйства.**  Планировка и интерьер жилого дома. | 1 | 03.09 |  |
| 3,4 | Комнатные растения в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. | 2 | 10.09 |  |
| 5,6 | Творческий проект "Растения в интерьере жилого дома" | 2 | 17.09 |  |
| 7,8 | Защита творческого проекта "Растения в интерьере жилого дома" | 2 | 24.09 |  |
| **II**  9,10 | **Кулинария.**  Мясо. Блюда из мяса. | 2 | 01.10 |  |
| 11,12 | Технология приготовления блюд из мяса. | 2 | 08.10 |  |
| 13,14 | Блюда из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы | 2 | 15.10 |  |
| 15,16 | Блюда из нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов. | 2 | 22.10 |  |
|  |
| 17,18 | Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из птицы. | 2 | 29.10 |  |
| 19,20 | Заправочные супы. Технология приготовления заправочных супов. | 2 | 12.11 |  |
| 21,22 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. | 2 | 19.11 |  |
| 23,24 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 | 26.11 |  |
| 25,26 | Творческий проект « Праздничный семейный обед» | 2 | 03.12 |  |
| 27,28 | Защита творческого проекта « Праздничный семейный обед» | 2 | 10.12 |  |
| **III**  29,30 | **Создание изделий из текстильных материалов.** Виды и свойства текстильных материалов животного происхождения. | 2 | 17.12 |  |
| 31,32 | Конструирование швейных изделий. Снятие мерок. | 2 | 24.12 |  |
| 33,34 | Построение чертежа швейного изделия в масштабе и натуральную величину. | 2 | 14.01 |  |
| 35,36 | Моделирование швейного изделия. Моделирование проектного изделия. | 2 | 21.01 |  |
| 37,38 | Швейная машина. Устройство машинной иглы. | 2 | 28.01 |  |
| 39,40 | Раскрой швейного изделия. | 2 | 04.02 |  |
| 41,42 | Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки и устранение дефектов. | 2 | 11.02 |  |
| 43,44 | Обработка мелких деталей проектного изделия | 2 | 18.02 |  |
| 45,46 | Обработка среднего шва спинки, плечевых и боковых швов | 2 | 25.02 |  |
| 47,48 | Обработка застежки тесьмой молнией | 2 | 04.03 |  |
| 49,50 | Окончательная отделка изделия | 2 | 11.03 |  |
| 51,52 | Проектная деятельность. Экономическое обоснование. | 2 | 18.03 |  |
| 53,54 | Проектная деятельность. Экологическое обоснование. | 2 | 25.03 |  |
| 55,56 | Творческий проект «Наряд для дома» | 2 | 08.04 |  |
| 57,58 | Защита творческого проекта «Наряд для дома» | 2 | 15.04 |  |
| **IV**  59,60 | **Художественные ремесла**  Декоративно – прикладное искусство. Основные виды петель при вязании крючком и на спицах. | 2 | 22.04 |  |
| 61,62 | Вязания полотна крючком. | 2 | 29.04 |  |
| 63,64 | Набор петель на две и четыре спицы | 2 | 06.05 |  |
| 65,66 | Вязание спицами. | 2 | 13.05 |  |
| 67,68 | Творческий проект « Декоративное украшение для кухни» | 2 | 20.05 |  |
| 69,70 | Защита творческого проекта «Декоративное украшение для кухни» | 2 | 27.05 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема** | **Количество часов** | **Дата проведения по плану** | **Дата проведения по факту** |
| **I**  1,2 | **Интерьер жилого дома.**  Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 | 03.09 |  |
| 3,4 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 2 | 10.09 |  |
| 5,6 | Творческий проект «Умный дом». Этапы работы над проектом | 2 | 17.09 |  |
| 7,8 | Защита проекта «Умный дом» | 2 | 24.09 |  |
| **II**  9,10 | **Электротехника.**  Бытовые приборы. | 2 | 01.10 |  |
| **III**  11,12 | **Кулинария.**  Виды теста. Изделия из жидкого теста | 2 | 08.10 |  |
| 13,14 | Виды теста и выпечки. Технология приготовления. | 2 | 15.10 |  |
| 15,16 | Сладости, десерты, напитки | 2 | 22.10 |  |
| . |
| 17,18 | Сервировка сладкого стола. Праздничный стол. | 2 | 29.10 |  |
| 19,20 | Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Практическая работа «Разработка приглашения в редакторе WORD» | 2 | 12.11 |  |
| 21,22 | Выполнение проекта «Праздничный сладкий стол» Разработка меню. | 2 | 19.11 |  |
| 23,24 | Защита проекта «Праздничный сладкий стол» . | 2 | 26.11 |  |
| **IV**  25,26 | **Создание изделий из текстильных материалов.** Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. | 2 | 03.12 |  |
| 27,28 | Конструирование поясной одежды. | 2 | 10.12 |  |
| 29,30 | Моделирование поясной одежды. | 2 | 17.12 |  |
| 31,32 | Швейная машина. Регуляторы швейной машины. | 2 | 24.12 |  |
| 33,34 | Технология машинных работ. | 2 | 14.01 |  |
| 35,36 | Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта | 2 | 21.01 |  |
| 37,38 | Раскрой поясного швейного изделия. | 2 | 28.01 |  |
| 39,40 | Примерка поясного изделия, выявление дефектов. | 2 | 04.02 |  |
| 41,42 | Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией» | 2 | 11.02 |  |
| 43,44 | Обработка складок, вытачек | 2 | 18.02 |  |
| 45,46 | Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки. | 2 | 25.02 |  |
| 47 | Влажно-тепловая обработка готового изделия. | 1 | 04.03 |  |
| 48 | Творческий проект «Праздничный наряд». Контроль качества. | 1 | 04.03 |  |
| 49,50 | Творческий проект «Праздничный наряд». Самооценка изделия | 2 | 11.03 |  |
| 51,52 | Защита проекта «Праздничный наряд». | 2 | 18.03 |  |
| **V**  53,54 | **Художественные ремесла.**  Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика | 2 | 25.03 |  |
| 55,56 | Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. | 2 | 08.04 |  |
| 57,58 | Виды счетных швов. Выполнение образца вышивки швом крест | 2 | 15.04 |  |
| 59,60 | Выполнение образца вышивки лентами. | 2 | 22.04 |  |
| 61,62 | Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта. | 2 | 29.04 |  |
| 63,64 | Творческий проект «Подарок своими руками». Исследовательский этап. | 2 | 06.05 |  |
| 65,66 | Творческий проект «Подарок своими руками». Технологический этап. | 2 | 13.05 |  |
| 67,68 | Творческий проект «Подарок своими руками». Контрольный этап. | 2 | 20.05 |  |
| 69,70 | Защита творческого проекта «Подарок своими руками» | 2 | 27.05 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема** | **Количество часов** | **Дата проведения по плану** | **Дата проведения по факту** |
| **I**  1 | **Технология ведения дома**  Экология жилища. | 1 | 03.09 |  |
| 2 | Бытовые домашние работы. | 1 | 10.09 |  |
| 3 | Водоснабжение и канализация в доме. | 1 | 17.09 |  |
| 4 | Экскурсия на очистные сооружения. | 1 | 24.09 |  |
| **II**  5 | **Электротехника.**  Бытовые электроприборы. | 1 | 01.10 |  |
| 6 | Бытовые электронагревательные приборы. ТБ | 1 | 08.10 |  |
| 7 | Освещение. | 1 | 15.10 |  |
| 8 | Электроосветительные приборы | 1 | 22.10 |  |
| 9 | Бытовые электроприборы для красоты. | 1 | 29.10 |  |
| 10 | Бытовые электроприборы для досуга. | 1 | 12.11 |  |
| 11 | Электрические цепи. Монтаж электрической цепи. | 1 | 19.11 |  |
| 12 | Электрические провода. | 1 | 26.11 |  |
| 13 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 1 | 03.12 |  |
| 14 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 1 | 10.12 |  |
| 15 | Выполнение проекта «Дом будущего» |  | 17.12 |  |
| 16 | Защита проекта «Дом будущего» |  | 24.12 |  |
| **II**  17 | **Семейная экономика.**  Предпринимательство в семье. Потребности семьи. | 1 |  |  |
| 18 | Информация о товарах. | 1 | 14.01 |  |
| 19 | Торговые символы. | 1 | 21.01 |  |
| 20 | Бюджет семьи. | 1 | 28.01 |  |
| 21 | Сбережения. | 1 | 04.02 |  |
| 22 | Экономика приусадебного участка | 1 | 11.02 |  |
| 23 | Выполнение проекта «Семейный бюджет» | 1 | 18.02 |  |
| 24 | Защита проекта «Семейный бюджет» | 1 | 25.02 |  |
| **IV**  25 | **Современное производство и профессиональное самоопределение.**  Сферы производства и разделения труда. | 1 | 04.03 |  |
| 26 | Специальности работника. | 1 | 11.05 |  |
| 27 | Профессиональное образование и профессиональная карьера. | 1 | 18.03 |  |
| 28 | Профессиональное образование и профессиональная карьера. | 1 | 25.03 |  |
| 29 | Выполнение проекта «Мой профессиональный выбор» | 1 | 08.04 |  |
| 30 | Защита проекта «Мой профессиональный выбор» | 1 | 15.04 |  |
| **V**  31 | **Исследовательская и созидательная деятельность.**  Творческий проект «Подарок своими руками» | 1 | 22.04 |  |
| 32 | Презентация к проекту. | 1 | 29.04 |  |
| 33 | Реклама проекта. | 1 | 13.05 |  |
| 34 | Защита проекта «Подарок своими руками» | 1 | 20.05 |  |
| 35 | Защита проекта «Подарок своими руками» | 1 | 27.05 |  |

**Лист изменений в тематическом планировании**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ записи** | **Дата** | **Изменения, внесенные в КТП** | **Причина** | **Согласование с зам. директора по УР** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Для освоения техник обработки материалов, необходимых для реализации проектного замысла, проводятся мастер-классы как форма внеурочной деятельности, посещаемая обучающимися по выбору. [↑](#footnote-ref-1)