Муниципальное бюджетное нетиповое общеобразовательное учреждение «Гимназия № 44»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБНОУ
«Гимназия № 44»
Приказ №356 от 28.08.2019 г.

_____Л.И. Метелева

Программа рекомендована
педагогическим советом
МБНОУ «Гимназия № 44»
Протокол № 12
От «28» августа 2019 г.

Программа обсуждена
на методическом
объединении учителей
естественного цикла
Протокол № 1
от « 27 » августа 2019 г.

Рабочая программа
на уровень основного общего образования
по технологии
для учащихся 5-8 класса

Составитель:
Н.С. Якущенко,
учитель технологии

Новокузнецк, 2019

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты освоения учебного предмета «Технология»:

- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизм, уважение к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах; формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

1. Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Учащийся сможет:
   - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
   - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
   - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
   - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
   - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач: Учащийся сможет:
   - определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
   - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
   - определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
   - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
   - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
   - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
   - определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения.
3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Учащийся сможет:
   - определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
   - систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
   - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
   - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
   - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
   - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения. Учащийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Учащийся сможет:
   - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
   - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
   - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
   - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
   - ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности.

Познавательные УУД:

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы. Учащийся сможет:
   - подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
   - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
   - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
   - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
   - выделять явление из общего ряда других явлений;
   - строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
   - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
   - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
   - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
   - вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
   - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения).

2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Учащийся сможет:
   - обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
   - определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
   - создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
   - строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
   - создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
   - преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
   - строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
   - строить доказательство: прямое, косвенное, от противного.
3. Смысловое чтение. Учащийся сможет:
   - находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
   - ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
   - устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
   - резюмировать главную идею текста;
   - критически оценивать содержание и форму текста.
4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Учащийся сможет:
   - определять свое отношение к природной среде;
   - распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
   - выражать свое отношение к природе через проектные работы.
5. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Учащийся сможет:
   - определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
   - осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
   - формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
   - соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД:

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Учащийся сможет:
   - определять возможные роли в совместной деятельности;
   - играть определенную роль в совместной деятельности;
   - принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты;

- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.).

2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Учащийся сможет:
   - определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
   - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
   - высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
   - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
   - использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
   - использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
   - делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.
3. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Учащийся сможет:
   - целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
   - выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
   - выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
   - использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: создание презентаций.
   - использовать информацию с учетом этических и правовых норм.

Предметные результаты:

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

Учащийся научится:

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Учащийся получит возможность научиться:

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

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся

Учащийся научится:

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

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде;
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;

- находить и представлять информацию об устройстве современной кухни;
- находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты; знакомиться с эргономическими, эстетическими требованиями к интерьеру; изучать виды занавесей для окон;
- выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты;
- находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения;
- выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений;
- находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении;
- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями; знакомиться с профессией садовник;
- находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения, об основных принципах гигиены жилища;
- выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома», «Генеральная уборка комнат»;
- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц;
- изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне;
- находить и представлять информацию об истории электроприборов;
- подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи;
- изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника;
- изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении;
- находить информацию о видах и функциях климатических приборов;
- представлять информацию об электрических бытовых приборах;

- оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети;
- читать простые электрические схемы;
- определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;
- приемам использования электромонтажных инструментов;
- собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- определять свежесть рыбы органолептическими методами;
- определять срок годности рыбных консервов;
- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы;
- определять качество мяса органолептическими методами;
- определять качество птицы органолептическими методами;
- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами;
- определять срок годности молочных продуктов;
- приготовлять изделия из жидкого теста;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- определять качество продуктов для приготовления супа;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- выполнять сервировку стола к обеду;
- выбирать и готовить изделия из песочного теста;
- подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления десертов, сладостей и напитков;
- составлять меню обеда;
- снимать мерки с фигуры человека;
- рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий;
- находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды;
- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- изучать устройство швейной машины и машинной иглы;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия;
- находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения;

- изучать свойства тканей;
- подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий;
- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия;
- анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России;
- находить и представлять информацию о народных промыслах;
- находить информацию о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину;
- находить и представлять информацию об истории вязания;
- подбирать материалы и инструменты для вязания;
- подбирать спицы и нитки для вязания;
- вязать образцы спицами и крючком;
- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия;
- подбирать материалы и инструменты для ручной вышивки;
- выполнять эскизы вышивки ручными стежками;
- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
- анализировать потребности членов семьи;
- планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава;
- анализировать качество и потребительские свойства товаров;
- планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Учащийся 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.
- планировать кухню с помощью шаблонов и ПК;
- делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;
- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- создавать схемы для вязания с помощью ПК;
- создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК;

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

Учащийся 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 учащегося, 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,
- наблюдать (изучать), знакомиться с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- искать, извлекать, структурировать и обрабатывать информацию о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информацию об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- строить варианты личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда;
- планировать профессиональную карьеру.

Учащийся получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

- анализировать социальный статус произвольно заданной социальнопрофессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

5 класс СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№ п/п	Разделы (главы)	Содержание
	Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	
1	**«Современные и перспективные технологии»**	Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Правила техники безопасности.
	Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	
2	**«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (с учетом выполнения творческого проекта)**	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей

		швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). 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). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии швейного производства. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
3	**«Технологии в сфере быта. Экология жилья»**	Электробезопасность в быту и экология жилища. Технологии содержания жилья. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. Дизайнер интерьера.
4	**«Электротехника»**	Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Общие сведения о видах,

		принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Профессии, связанные с электричеством.
5	**«Технологии обработки пищевых продуктов»**	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей

		среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, 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 кулинарной обработке яиц. 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 и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Профессии, связанные с питанием.
6	**«Художественные ремёсла»**	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке.

		Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. История вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Приемы безопасной работы. Профессия вышивальщица.
	Блок 3. 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.

5 класс ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел (глава)	Тема	Количество часов
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		
«Современные и перспективные технологии»	1. Потребности и технологии. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. 2. Условия реализации технологического процесса. Правила техники безопасности	**2**
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» *(с учетом выполнения творческого проекта)*		**38**
	1. Свойства текстильных материалов	4
	2. Техники проектирования, конструирования, моделирования	6
	3. Швейная машина	6
	4. Технология изготовления швейных изделий	22
«Технологии в сфере быта. Экология жилья»	Экология жилья. Технологии содержания жилья. Интерьер кухни, столовой	**2**
«Электротехника»	Энергетическое обеспечение нашего дома	**1**
***«*Технологии обработки пищевых продуктов»**		**15**
	Современные промышленные технологии	1

(с учетом выполнения творческого проекта)	получения продуктов питания. Правила санитарии и гигиены на кухне. Правила безопасного труда	
	Физиология питания	1
	Сервировка стола к завтраку. Этикет	1
	Виды бутербродов. Горячие напитки	2
	Блюда из овощей и фруктов	4
	Блюда из яиц	2
	Блюда из круп и макаронных изделий	2
	Проект «Приготовление воскресного завтрака для семьи»	2
«Художественные ремёсла» ***(с учетом выполнения творческого проекта)***		**10**
	1. Декоративно – прикладное искусство в России	2
	2. Вышивка	8
Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения		**2**
Всего		**70**

6 класс СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№ п/п	Разделы (главы)	Содержание
	Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	
1	**«Современные и перспективные технологии»**	Развитие технологий и воздействие на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Правила техники безопасности
2	**«Технологии в сфере быта. Экология жилья»**	Технологии возведения зданий и сооружений. Профессии в области строительства. Технологии в сфере быта. Технологии содержания жилья. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого

		дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.
	Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	
3	**«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (с учетом выполнения творческого проекта)**	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов 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 бантовой 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. Профессии швейного производства. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.

		Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный),технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
4	**«Технологии обработки пищевых продуктов» (с учетом выполнения творческого проекта)**	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования

		столовыми приборами. Профессии, связанные с питанием.
5	**«Художественные ремёсла» (с учетом выполнения творческого проекта)**	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК
	Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	
		Производство продуктов питания на предприятиях Кузбасса. Профессии в области технологии пищевой промышленности

6 класс ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел	Тема	Количество часов
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		
«Современные и перспективные технологии»	Развитие технологий и воздействие на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Правила техники безопасности	**1**
«Технологии в сфере быта. Экология жилья»		**3**
	1. Технологии возведения зданий и сооружений. Профессии в области строительства. Технологии в сфере быта.	1
	2. Интерьер жилого дома. Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	2

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» ***(с учетом выполнения творческого проекта)***		**36**
	1. Свойства текстильных материалов	2
	2. Техники проектирования, конструирования, моделирования	5
	3. Моделирование швейных изделий	1
	4. Швейная машина	2
	5. Технология изготовления швейных изделий	26
«*Технологии обработки пищевых продуктов»** ***(с учетом выполнения творческого проекта)		**14**
	1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
	2. Блюда из мяса	4
	3. Блюда из птицы	2
	4. Заправочные супы	2
	5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2
«Художественные ремёсла» ***(с учетом выполнения творческого проекта)***		**14**
	1. Вязание крючком	7
	2. Вязание спицами	7
Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения		**2**
Всего		**70**

7 класс СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№ п/п	**Название раздела**	**Содержание учебного раздела (основные изучаемые вопросы)**
	Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	
1	**«Современные и перспективные технологии»**	Управление в технологических системах. Автоматизация производства. Компьютерное управление. Производственные технологии автоматизированного производства. Правила техники безопасности
	Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	
2	**«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (с учетом выполнения творческого проекта)**	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Уход за швейной машиной: чистка

		и смазка движущихся и вращающихся частей. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессии швейного производства. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
3	**«Технологии в сфере быта. Экология жилья»**	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки
4	**«Электротехника»**	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять

		информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. Профессии, связанные с электричеством.
5	**«Технологии обработки пищевых продуктов» (с учетом выполнения творческого проекта)**	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Профессии, связанные с питанием.
6	**«Художественные ремёсла» (с учетом выполнения творческого проекта)**	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица
	Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	
		Профессии города и региона. Региональный рынок труда. Источники получения информации о профессиях. Технологическая культура производства и культура труда. Требования к кадрам

7 класс ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел (глава)	Тема	Количество часов
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		
«Современные и перспективные технологии»	1. Управление в технологических системах. Автоматизация производства. Компьютерное управление. 2. Правила техники безопасности	**2**
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» ***(с учетом выполнения творческого проекта)***		**36**
	1. Свойства текстильных материалов	2
	2. Техники проектирования, конструирования, моделирования	8
	3. Швейная машина	2
	4.Технология изготовления швейных изделий	24
«Технологии в сфере быта. Экология жилья»		**4**
	1. Роль освещения в интерьере	2
	2. Гигиена жилища	2
«Электротехника»	Бытовые электроприборы	**2**
«*Технологии обработки пищевых продуктов»** ***(с учетом выполнения творческого проекта)		**10**
	1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
	2. Изделия из теста	4
	3. Сладости, десерты, напитки	2
	4.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2
«Художественные ремёсла» ***(с учетом выполнения творческого проекта)***		
	Вышивание	**14**
Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения		**2**
Всего		**70**

8 класс СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№ п/п	Название раздела	Содержание учебного раздела (основные изучаемые темы)
	Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	
1	**«Современные и перспективные технологии»**	Технологизация научных идей. Мониторинг СМИ и ресурсов интернета. Вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Нанотехнологии. Новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина.
2	**«Технологии в сфере быта. Экология жилья»**	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод
3.	**Семейная экономика**	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета
	Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся	
4	**«Электротехника»**	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе

		работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека
5	**«Технологии творческой и опытнической деятельности»**	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. 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 Реализация проекта. Оценка проекта
	Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	
6	**«Современное производство и профессиональное самоопределение»**	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Алгоритм выбора профессий. Ошибки и затруднения при выборе профессии. Классификация профессий. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы,

		склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Здоровье и выбор профессии

8 класс ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел (глава)	Тема	Количество часов
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		
«Современные и перспективные технологии»	Мониторинг СМИ и ресурсов интернета. Нанотехнологии. Медицинские технологии	**1**
«Технологии в сфере быта. Экология жилья»		**3**
	Экология жилища. Система безопасности жилища. Современные системы фильтрации воды	
	Сети инженерно-технического обеспечения. Правила их эксплуатации	
	Работа счётчика расхода воды. Определение расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы сточных вод	
«Семейная экономика»		**5**
	Семейная экономика. Потребности семьи	
	Бюджет семьи	
	Технология совершения покупок	
	Потребительские качества товаров и услуг. Защита прав потребителей	
	Технология ведения бизнеса. Бизнес-идея	
Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
«Электротехника»		**10**
	Электронагревательные приборы, их виды, принцип действия. Экономия электроэнергии в быту. Правила Т.Б.	
	Виды электроприборов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации электроприборов	
	Назначение, устройство, принцип действия и эксплуатация электронных приборов	
	Способы защиты электроприборов	

	Источники электрического тока. Условные графические изображения на электрических схемах	
	Электрическая цепь. Основные характеристики. Сборка эл. цепи	
	Электромонтажные работы. Сборка эл. цепи	
	Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	
	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии	
	Устройство и принцип работы бытового электрического утюга	
«Технологии творческой и опытнической деятельности»		**9**
	Творческий проект. Этапы выполнения. Выбор и обоснование темы проекта. Требования к проектируемому изделию	
	Технологический этап выполнения творческого проекта	
	Выбор материала, оборудования, инструментов. Составление технологической последовательности выполнения проекта	
	1. Изготовление изделия, правила безопасной работы 2. Выполнение проекта. Контроль выполнения 3. Выполнение проекта 4. Экономический расчет 5. Подготовка к защите проекта, окончательный контроль готового изделия	
	Заключительный этап, защита проекта	
Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения		
«Современное производство и профессиональное самоопределение»		**7**
	Характеристики современного рынка труда. Цикл жизни профессий. Сферы производства и разделение труда	
	Алгоритм выбора профессий. Ошибки и затруднения при выборе профессии. Классификация профессий	
	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	
	Здоровье и выбор профессии	
	Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам	
	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	
	Защита проекта	
Итого		**35**