

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа №174 им. И.П. Зорина» городского округа Самара

Утверждаю
Директор И.В. Кондрашова
№ 1
«18» августа 2020 г.
М.П.



Проверено
«18» августа 2020 г.
Зам. директора по УВР
Г.В. Артемьева

Программа рассмотрена на заседании
ШМО учителей технологии,
информатики, черчения, ОБЖ
Протокол №1 от «18» августа 2020г.
Руководитель ШМО
Г.В. Ивонтьева

Рабочая программа
«ТЕХНОЛОГИЯ».

Класс: 5 - 9

Составитель: С.В. Купцова

Самара

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе ФГОС ООО, ООП ООО МБОУ Школы № 174 г. о. Самара авторской программы Тищенко А.Т., Сеницы Н.В. «Технология 5-9 класс».

Учебники:

1. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология. Учебник для 5 класса.- М.: Вентана – Граф,2020г.
2. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология. Учебник для 6 класса.- М.: Вентана – Граф. 2020г.
3. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология. Учебник для 7 класса.- М.: Вентана – Граф. 2020г.
4. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология. Учебник для 8 – 9 класса.- М.: Вентана – Граф. 2020г.

В основной школе технология изучается с 5 по 9 класс. В учебном плане школы на изучение технологии отводится 272 часа, в том числе: 5 - 7 класс - 68 часов в год (2 часа в неделю); 8 - 9 класс – 34 часа в год (1 час в неделю).

Цели изучения технологии в основной школе следующие:

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре; развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;

- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

Изменения, внесенные в авторскую программу.

Раздел	Кол-во часов по авторской программе	Кол-во часов по рабочей программе
5 класс		
Современные технологии и перспективы их развития	6	4
Конструирование и моделирование	6	4
Материальные технологии	26	30
Технологии растениеводства и животноводства	8	6
Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)	8	10
6 класс		
Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	4	2
Материальные технологи. Технологии	24	38

обработки текстильных материалов.		
Исследовательская и созидательная деятельность	8	10
Технологии растениеводства и животноводства	8	4
7 класс		
Технологии получения современных материалов	4	2
Современные информационные технологии	4	2
Технологии в транспорте	6	2
Автоматизация производства	4	2
Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий	28	38
8 класс		
Технологии в энергетике	6	2
Исследовательская и созидательная деятельность	6	8
Технологии растениеводства и животноводства	4	2
Материальные технологии	12	16

Планируемые результаты изучения учебного предмета

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

Личностные результаты:

- 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 социальной 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 безопас-

ной 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:

- 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 точности 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

5 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Современные технологии и перспективы их развития	-составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; -описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;	-находить информацию о предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
Конструирование и моделирование	-объяснять понятие «машина», осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции; -осуществлять выбор товара в модельной ситуации; -конструирует модель по заданному прототипу;	-осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; - получать и анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму.
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	- правилам безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём; - определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кухни и столовой; -самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из яиц, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. - разбираться в принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.	- находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов; - составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды; - проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. - безопасным приёмам работы с бытовыми электроприборами; - правильной эксплуатации микроволновой

	<p>бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p> <ul style="list-style-type: none"> -правилам поведения за столом и пользования столовыми приборами 	<p>печи и бытового холодильника</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд; -читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте; - выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
<p>Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять направление долевой нити в ткани, -определять лицевую и изнаночную стороны ткани; - определять виды переплетения нитей в ткани; - копировать готовую выкройку; - выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити; - выполнять основные операции ВТО; - изготавливать образцы лоскутных узоров; - выполнять аппликации и стёжку (выстёгивание) в лоскутном шитье. 	<ul style="list-style-type: none"> - определять виды переплетения нитей в ткани, проводить анализ прочности окраски тканей; - находить и представлять информацию об истории швейных изделий; - обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия; - овладевать безопасными приёмами труда по профессии портной. - находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину; - .разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора
<p>Исследовательская и созидательная деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять цель и задачи проектной деятельности; - выполнять проекты по темам: «Создание изделий из текстильных материалов», «Лоскутные изделия для кухни». 	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту; - подготавливать электронную презентацию проекта; -составлять доклад для защиты творческого проекта, защищать творческий проект
<p>Технологии растениеводства и животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ухаживать за комнатными растениями. 	<ul style="list-style-type: none"> - основным приемам фитодизайна;

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике.	- подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
Технологии в сфере быта	<ul style="list-style-type: none"> - делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК; - планировать жилое пространство; - выбирать тип освещения; - правилам проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки; - оформлению интерьера произведениями искусства. 	<ul style="list-style-type: none"> - создавать интерьер комнаты, квартиры; - принципам дизайна в интерьере - создавать интерьер помещений; - принципам дизайна, коллекционирования; - соблюдать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами; - готовить блюда из молока и творога; - готовить изделия из жидкого теста; 	<ul style="list-style-type: none"> - планировать технологическую последовательность приготовления блюд из молока; -
Материальные технологи. Технологии обработки текстильных материалов.	<ul style="list-style-type: none"> -снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; -рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий, строить чертёж основы плечевого изделия; -выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; -выполнять технологическую обработку плечевого изделия - подбирать крючок и нитки для вязания; -выполнять приемы вязания полотна крючком: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания; - вязать образцы спицами. 	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливать швейную машину к работе, настраивать качество строчки; -выполнять эскизы проектного изделия из текстиля; - выполнять моделирование швейных изделий; -овладевать первичными приёмами труда по профессии закройщик. - выполнять зарисовки старинного рукоделия-вязания; - выполнять образцы рукоделий, выполненные из ниток крючком; - создавать схемы для вязания спицами с помощью ПК
Технологии творческой и опытнической деятельности	- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ; составлять	-осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический

	<p>технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;</p> <p>-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите</p>	<p>процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p>
Технологии растениеводства и животноводства	<p>-выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</p> <p>- наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сфере производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;</p>	<p>- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сфере медицины, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.</p>

7 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Технологии получения современных материалов	<p>- характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические свойства, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);</p>	<p>- отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;</p> <p>- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии,</p>
Современные информационные технологии	<p>-характеризовать профессии в сфере информационных технологий;</p>	<p>- выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования.</p>
Автоматизация производства	<p>- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии,</p>	<p>объяснять сущность управления в</p>

	обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.	технологических системах, - характеризовать автоматические и саморегулируемые системы.
Технологии в транспорте	- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта; - проанализировать опыт моделирования транспортных потоков;	- решать и анализировать логистические задачи.
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	- - готовить и оформлять сладости, десерты и напитки; - составлять меню обеда. - рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. -определять качество мяса органолептическими методами; - выбирать и готовить блюда из мяса и птицы; - готовить бульон, оформлять заправочный суп; -правилам поведения за столом и пользования столовыми приборами	- планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки, сладостей, десертов и напитков; - выполнять сервировку сладкого стола, начальным практическим навыкам по профессии кондитер. проводить оценку качества термической обработки мясных блюд и блюд из птицы; -составлять последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд; -читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте; - выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий	- снятию мерок для изготовления поясной одежды; - построению чертежа и моделированию прямой юбки; - технологии обработки юбки. - освоение технологий горячего и холодного батика; - подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки; - выполнять образцы ручной вышивки в различных техниках.	-обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану - ознакомиться с профессиями художник росписи по ткани и вышивальщица; -находить и представлять информацию об истории лицевого шитья и вышивки лентами в России и за рубежом
Исследовательская и	- обосновывать и задачи проектной деятельности;	- оформлять портфолио и пояснительную

созидательная деятельность	<p>планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;</p> <p>-представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите</p>	<p>записку к творческому проекту;</p> <p>-подготавливать электронную презентацию проекта;</p> <p>- составлять доклад для защиты творческого проекта;</p> <p>- защищать творческий проект</p>
Технологии растениеводства и животноводства	<p>-выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</p> <p>- наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сфере производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;</p>	<p>- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сфере медицины, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.</p>

8 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Технологии в энергетике	<p>- правилам эксплуатации основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах;</p> <p>- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов.</p>	<p>- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома;</p> <p>- определять расходы стоимости горячей и холодной воды за месяц</p> <p>-определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;</p> <p>- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.</p>
Материальные технологии	<p>- осваивать материальные технологии (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий,</p>	<p>- создавать модель, адекватную практической задаче.</p>

Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного теста и песочного теста; - составлять рацион питания, адекватный ситуации 	- планировать последовательность технологических операций по приготовлению пресного и песочного теста.
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывать тему творческого проекта; - выполнять учебные технологические проекты; - контролировать ход и результаты выполнения проекта; - представлять проект к защите 	- разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК

9 класс

Раздел	Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Социальные технологии	<ul style="list-style-type: none"> - объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в XXI в., характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий; 	<ul style="list-style-type: none"> - разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда; - получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
Медицинские технологии	<ul style="list-style-type: none"> - называть и характеризовать актуальные перспективные медицинские технологии. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищённости.
Технологии в области электроники	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов. 	<ul style="list-style-type: none"> - определять расход и стоимость электроэнергии за месяц; - осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.
Закономерности технологического развития цивилизации	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/па/ресурсов, - проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Профессиональное	<ul style="list-style-type: none"> - планировать варианты личной профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> - планировать профессиональную карьеру;

самоопределение	карьеры 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.	<ul style="list-style-type: none"> - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования
Исследовательская и созидательная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> -обосновывать тему творческого проекта; - выполнять учебные технологические проекты; -контролировать ход и результаты выполнения проекта; - представлять проект к защите 	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК

Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел. Современные технологии и перспективы их развития

Тема 1. Потребности человека

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Тема 2. Понятие технологии

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. развитие технологи и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Тема 3. Технологический процесс

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Раздел. Конструирование и моделирование

Тема 1. Понятие о механизме и машине

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

Тема 2. Конструирование машин и механизмов

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Раздел. Творческий проект

Тема 1. Этапы выполнения творческого проекта

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Тема 2. Реклама

Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Раздел. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов

Тема 1. Текстильное материаловедение

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладко-крашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий

Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. Инструменты и приспособления для ручных работ. Основные операции при ручных работах

Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки.

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Тема 4. Технологии лоскутного шитья

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Тема 5. Технологии аппликации

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

Тема 6. Технологии стёжки

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

Тема 7. Технологии обработки срезов лоскутного изделия

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой

Раздел. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1. Санитария, гигиена

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. Современные моющие и чистящие средства. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

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. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. 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 зёрён кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда 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.

Тема 5. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления

для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Тема 6. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку

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.

Раздел Технологии растениеводства и животноводства

Тема 1. Растениеводство

Выращивание культурных растений. Общая характеристика и классификация культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани.

Тема 2. Выращивание комнатных растений

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Тема 3. Животноводство

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

Раздел. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 1. Разработка и реализация творческого проекта

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

6 класс

Раздел Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений

Тема 1. Технологии возведения, ремонта и содержание зданий и сооружений

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений. Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

Тема 2. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

Раздел Технологии в сфере быта

Тема 1. Планировка помещений жилого дома

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.

Тема 2. Освещение жилого помещения

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное).

Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

Тема 3. Экология жилища

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

Раздел Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов

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

Тема 2. Технология приготовления изделий из жидкого теста

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.

Тема 3. Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды

на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания 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.

Тема 4. Тепловая кулинарная обработка овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема 5. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Раздел Материальные технологи. Технологии обработки текстильных материалов

Тема 1. Текстильное материаловедение

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Тема 2. Швейная машина

Подготовка швейной машины к работе. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

Тема 3. Технологические операции изготовления швейных изделий

Классификация машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

Тема 4. Снятие мерок для изготовления одежды

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

Тема 5. Изготовление выкройки швейного изделия

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Профессия конструктор-модельер.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Подготовка деталей юбки к обработке. Накладные карманы. Боковые и нижний срезы. Пояс-кулилка.

Тема 7. Технологии вязания крючком

Вязание полотна из столбиков без накида . Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. 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: по спирали, кругами. Ажурное вязание по кругу. Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком.

Раздел Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 1. Разработка и реализация творческого проекта

Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

Раздел Технологии растениеводства и животноводства

Тема 1. Обработка почвы. Посев, посадка и уход за культурными растениями

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями.

Тема: Животноводство

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак.

7 класс

Раздел Технологии получения современных материалов

Тема 1. Технология изготовления изделий из порошков. Пластики и керамика

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. **Тема 2. Композитные материалы. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий**

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления.

Раздел Современные информационные технологии

Тема1 Понятие об информационных технологиях

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Тема 2Компьютерное трёхмерное проектирование

Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования. Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, seo-специалист, администратор баз данных.

Раздел Технологии в транспорте

Тема 1 Виды транспорта. Транспортная логистика

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта. Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Тема 2 Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду

Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.

Раздел Автоматизация производства

Тема 1 Автоматизация промышленного производства. Автоматизация производства в лёгкой промышленности

Автоматизация промышленного производства. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

Тема 2 Автоматизация производства в пищевой промышленности

Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

Раздел Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1 Приготовление блюд из мяса

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. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным

Тема 2 Блюда из птицы

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.

Тема 3 Технология приготовления первых блюд

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

Тема 4 Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Тема 5 Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

Раздел Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий

Тема1 Текстильное материаловедение

Классификация текстильных волокон 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.

Тема 2 Швейная машина

Машинная игла. Дефекты машинной строчки. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Тема 3. Технологические операции изготовления швейных изделий

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).

Тема 4 Конструирование одежды

Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. 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.

Тема 5 Моделирование одежды

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. 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. Профессия художник по костюму.

Тема 6 Технологии создания одежды

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).

Тема 7 Технологии художественной обработки ткани

Вышивание прямыми и петлеобразными стежками. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Вышивание петельными стежками. Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом. Техника вышивания штриховой гладью. Использование шва «французский узелок» в вышивке.

Раздел Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 1 Разработка и реализация творческого проекта

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта

Раздел Технологии растениеводства и животноводства

Тема 1 Технологии флористики

Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

Тема 2 Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений.

Тема 3 Ландшафтный дизайн

Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

Тема 4 Животноводство

Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления.

8 класс

Раздел Технологии в энергетике

Тема 1 Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Понятие об электротехнике

Тема 2 Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

Раздел Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1 Индустрия питания

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания.

Тема 2 Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Тема 3 Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант

Раздел Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий

Тема1 Текстильное материаловедение

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Тема 2 Технологические операции изготовления швейных изделий

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом. Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Тема 3 Конструирование одежды

Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Тема 4 Моделирование одежды

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

Тема 5 Технологии художественной обработки ткани

Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Раздел Исследовательская и созидательная деятельность

Тема: Разработка и реализация творческого проекта

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта

Раздел Технологии растениеводства и животноводства

Тема: Понятие о биотехнологии и сферы ее применений

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ.

Профессия специалист-технолог в области природоохранных биотехнологий.

Тема: Технологии разведения животных

Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

9 класс

Раздел Социальные технологии

Тема: Специфика социальных технологий

Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации

Тема: Социальная работа. Сфера услуг

Социальная работа, её цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Принципы социальной работы. Услуги сферы обслуживания, социальной сферы.

Тема: Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология

Технологии работы с общественным мнением. Источники формирования и формы выражения общественного мнения. Социальные сети как технология. Содержание социальной сети. Элементы негативного влияния социальной сети на человека.

Тема: Технологии в сфере средств массовой информации

Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Классы средств массовой информации. Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнение и поведение людей. Информационная война.

Раздел Медицинские технологии

Тема: Актуальные и перспективные медицинские технологии

Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедицина. Малоинвазивные операции. Роботизированная хирургия. Экстракорпоральная мембранная оксигенация. Профессии в медицине.

Тема: Генетика и геновая инженерия

Понятие о генетике и геновой инженерии. Формы геновой терапии. Цель прикладной генетической инженерии. Геновая терапия человека. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина.

Тема: Нанотехнологии

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Нанообъекты. Наноматериалы, область их применения.

Тема: Электроника

Электроника, её возникновение и развитие. Области применения электроники. Цифровая электроника, микроэлектроника.

Тема: Фотоника

Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Нанопотоника, направления её развития. Перспективы создания квантовых компьютеров.

Раздел Закономерности технологического развития цивилизации

Тема Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий

Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Инновационные предприятия. Управление современным производством. Трансфер технологий, формы трансфера.

Тема Современные технологии обработки материалов

Современные технологии обработки материалов (электроэрозионная, ультразвуковая, лазерная, плазменная), их достоинства, область применения.

Тема Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование

Метрология. Метрологическое обеспечение, его технические основы. Техническое регулирование, его направления. Технический регламент. Принципы стандартизации. Сертификация продукции.

Раздел Профессиональное самоопределение

Тема Современный рынок труда

Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие «рынок труда». Понятия «работодатель», «зарботная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.

Тема: Классификация профессий

Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.

Тема Профессиональные интересы, склонности и способности

Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.

Раздел Исследовательская и созидательная деятельность

Тема Специализированный творческий проект

Выбор темы специализированного творческого проекта (технологического, дизайнерского, предпринимательского, инженерного, исследовательского, социального и др.). Реализация этапов выполнения специализированного проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт затрат на выполнение и реализацию проекта. Защита (презентация) проекта.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		
			Уроки	Лабораторные, практические, экскурсии и т.д	Контрольные и проверочные работы
5класс					
1	Современные технологии и перспективы их развития	4	3	1	
2	Конструирование и моделирование	4	3	1	
3	Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов	30	13	17	1
4	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12	7	5	1
6	Технологии растениеводства и животноводства	6	5	1	
7	Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)	12	4	8	
	Итого	68	35	33	2

6класс

1	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	2	2	-	
2	Технологии в сфере быта	4	2	2	1
3	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»	10	4	6	
4	Материальные технологи. Технологии обработки текстильных материалов.	38	8	30	1
5	Исследовательская и созидательная деятельность	10	4	6	
6	Технологии растениеводства и животноводства	4	4	-	
	Итого	68	24	44	2

7класс

1	Технологии получения современных материалов	2	2	-	
2	Современные информационные технологии	2	2	-	
3	Технологии в транспорте	2	2	4	1
4	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	8	4	4	
5	Автоматизация производства	2	2	6	
6	Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий	38	8	30	1
7	Исследовательская и созидательная деятельность	8	3	5	
8	Технологии растениеводства и животноводства	6	4	2	
	Итого	68	27	41	2

8класс

1	Технологии в энергетике	2	2	-	
2	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6	3	3	1
3	Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных изделий.	16	6	5	1
4	Исследовательская и созидательная деятельность	8	2	6	
5	Технологии растениеводства и животноводства	2	2	-	
	Итого	34	15	19	2

9 класс

1	Социальные технологии	6	6	-	
2	Медицинские технологии	4	4	-	1

3	Технологии в области электроники	6	5	1	
4	Закономерности технологического развития цивилизации	6	6	-	1
5	Профессиональное самоопределение	6	2	4	
6	Исследовательская и созидательная деятельность	6	1	5	1
	Итого	34	24	10	2

