Муниципальное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3 г. Свирска»

«Рассмотрено»

на заседании MQ «Искусство и Здоровье»

/Гогинова Н.А./ Протокол № 1 от «03» 09, 2021г.

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР

/Каменная 6.А. /

«Утверждаю» приказ №71-ос образования № 2021г.

Лиректор:

r. CSHDCK'

√Кулик И.Н./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по технологии (девочки) для 5-8 классов по ФГОС ООО

Составлено в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом общего образования второго поколения с учетом примерной программы для общеобразовательных учреждений: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.—М.Вентана-Граф, 2015г.

Рабочая программа основного общего образования по технологии для 5-8 классов составлена в соответствии с положением о рабочей программе по учебному предмету (курсу) педагога в рамках ФГОС муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №3 г.Свирск» на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте второго поколения. В ней также учитываются основные идеи и положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования.

Программа курса «Технология» содержит четыре раздела:

- Пояснительная записка;
- Планируемые предметные результаты освоения конкретного отдельного предмета, курса;
- Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности;
- Тематическое планирование, с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Согласно федеральному базисному учебному плану для образовательных учреждений Российской Федерации на изучение технологии для обучающихся основного общего образования отводится всего 238 часов за весь период обучения, в том числе: в 5кл.- 68ч., в 6 кл.- 68ч., в 7кл.- 68ч., 8кл.- 34ч.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г. М.Вентана – Граф, 2015г.

Планируемые предметные результаты освоения конкретного отдельного предмета, курса

Тема	Содержание по ФГОС	Основные виды	Планируемые р	оезультаты
(тематический		деятельности	Ученик научится	Ученик получит
раздел)				возможность научиться
	Техносфера и сфера природы как	Сбор дополнительной	Определять понятия	Приводить рассуждения,
Основы	среды обитания человека.	информации по теме в	«техносфера» и «технология»;	содержащие
производства	Характеристики техносферы и её	Интернете и справочной	приводить примеры влияния	аргументированные
	проявления. Потребности. Иерархия	литературе. Проведение	технологии на общество и	оценки и прогнозы
	потребностей. Общественные	наблюдений. Составление	общества на технологию;	развития технологий в
	потребности. Потребности и цели.	рациональных перечней	соблюдать технологическую	сферах медицины,
	Потребительские блага и антиблага,	потребительских благ для	дисциплину в процессе	производства и
	их сущность, производство	современного человека.	изготовления субъективно	обработки материалов,
	потребительских благ. Развитие	Ознакомление с	нового продукта;	машиностроения,
	потребностей и развитие технологии.	измерительными приборами	оценивать возможности и	сельского хозяйства,
	Умственный и физический труд.	и проведение измерений	условия применимости	производства продуктов
	Предметы труда в производстве.	различных физических	технологии, в том числе с	питания, сервиса,
	Вещество, энергия, информация,	величин.	позиций экологической	информационной сфере;
	объекты живой природы, объекты		защищенности.	выявлять современные
	социальной среды как предметы			инновационные

	труда.			технологии не только
				для решения
				производственных, но и
				житейских задач.
Общая	Понятие о технологии, её	Сбор дополнительной	Отличать природный	Разрабатывать
технология	современное понимание как	информации по теме в	(нерукотворный) мир от	оригинальные
	совокупности средств и методов	Интернете и справочной	рукотворного;	конструкции в заданной
	производства. Классификация	литературе. Проведение	определять понятия	ситуации: нахождение
	технологий по разным основаниям.	наблюдений. Составление	«техносфера», «потребность»,	вариантов, отбор
	История развития технологий.	рациональных перечней	«производство», «труд»,	решений,
		потребительских благ для	«средства труда», «предмет	проектирование и
		современного человека.	труда», «сырье»,	конструирование,
		Ознакомление с образцами	«полуфабрикат» и адекватно	испытания, анализ,
		предметов труда. Учебное	пользуется этими понятиями;	способы модернизации,
		управление	осуществлять сохранение	альтернативные
		технологическими	информации в формах	решения;
		средствами труда.	описания, схемы, эскиза,	осуществлять поиск,
			фотографии;	получение, извлечения,
			подготавливать	структурирования и
			иллюстрированные рефераты	обработки информации
			и коллажи по темам раздела.	об изучаемых
			1	технологиях,
				перспективах развития
				современных
				производств в регионе
				проживания.
Техника	Понятие техники как форме	Составление	Определять понятие	Изготовлять
	деятельности и средстве труда.	иллюстрированных	«техника», «техническая	материальный продукт
	Современное понимание техники.	проектных обзоров техники	система», «технологическая	на основе
	Разновидности техники.	по отдельным отраслям и	машина», «конструкция»,	технологической
	Классификация техники и	видам. Ознакомление с	«механизм»;	документации с
	характеристики её классов.	имеющимися в кабинетах и	находить информацию о	применением
		мастерских видами техники:	существующих современных	элементарных (не
		инструментами,	станках, новейших	требующих
		механизмами, станками,	устройствах, инструментах и	регулирования) рабочих
		приборами и аппаратами.	приспособлениях для	инструментов;
		Ознакомление с	обработки конструкционных	
		конструкцией и принципами	материалов;	

		<u></u>		
		работы рабочих органов		
		различных видов техники.		
		Изготовление моделей		
		рабочих органов техники		
		Ознакомление с		
		принципиальной		
		конструкцией двигателей.		
		Ознакомление с		
		конструкциями и работой		
		различных передаточных		
		механизмов и трансмиссий.		
Технологии	Классификация текстильных	Определение направления	Выполнять отделку изделий;	Планировать
получения,	волокон. Способы получения и	долевой нити в ткани.	использовать один из	(разработку) получение
обработки,	свойства натуральных волокон	Определение лицевой и	распространенных в регионе	материального продукта
преобразования	растительного происхождения.	изнаночной сторон ткани.	видов декоративно-	в соответствии с
и использования	Изготовление нитей и тканей в	Изучение свойств тканей из	прикладной обработки	собственными задачами
материалов	условиях прядильного, ткацкого и	хлопка, льна и волокон	материалов;	(включая моделирование
	отделочного современного	животного происхождения.	определять назначение и	и разработку
	производства. Ткацкие переплетения.	Изучение свойств	особенности различных	документации) или на
	Общие свойства текстильных	текстильных материалов из	швейных изделий;	основе самостоятельно
	материалов: физические,	химических волокон.	отличать виды традиционных	проведенных
	эргономические, эстетические,	Определение вида тканей по	народных промыслов.	исследований
	технологические.	сырьевому составу и		потребительских
	Натуральные волокна животного	изучение их свойств.		интересов;
	происхождения. Способы	Снятие мерок и		проектировать и
	ихполучения. Виды и свойства	изготовление выкройки		изготавливать
	шерстяных и шёлковых тканей.	проектного изделия.		материальный продукт
	Признаки определения вида тканей	Изготовление выкроек для		на основе
	по сырьевому составу.	образцов ручных и		технологической
	Сравнительная характеристика	машинных работ.		документации с
	свойств тканей из различных	Подготовка выкройки		применением
	волокон.	проектного изделия к		элементарных (не
	Виды и свойства тканей из	раскрою.		требующих
	химических волокон. Виды нетканых	Моделирование выкройки		регулирования) и
	материалов из химических волокон.	проектного изделия.		сложных (требующих
	Кожа и её свойства. Области	Подготовка выкройки		регулирования/настройк
	применения кожи как	проектного изделия к		и) рабочих инструментов
	конструкционного материала	раскрою.		/технологического

	По проторио тиски и импом и	T	T	-6-myy-novyya:
	Подготовка ткани и ниток к			оборудования;
	вышивке. Отделка швейных изделий			определять способы
	вышивкой: вышивание швом крест			графического
	горизонтальными и вертикальными			отображения объектов
	рядами, по диагонали.			труда.
	Использование компьютера в			
	проектировании вышивке крестом.			
	Технология выполнения прямых,			
	петлеобразных, петельных,			
	крестообразных и косых ручных			
	стежков.			
	Материалы и оборудование для			
	вышивки атласными лентами.			
	Закрепление ленты в игле. Швы,			
	используемые в вышивке лентами.			
	Оформление готовой работы.			
	Материалы для вязания 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.			
Технологии	Понятия «санитария» и «гигиена».	Приготовление и	Составлять рацион питания	Осуществлять
обработки	Правила санитарии и гигиены перед	оформление бутербродов.	адекватный ситуации;	рациональный выбор
пищевых	началом работы, при приготовлении	Приготовление горячих	обрабатывать пищевые	пищевых продуктов с
продуктов	пищи.	напитков (чай, кофе, какао).	продукты способами,	учетом их питательной
1 ' 5	Правила безопасной работы при	Соблюдение правил	сохраняющими их пищевую	ценности и принципов
	пользовании электрическими	безопасного труда при	ценность;	здорового питания;
	плитами и электроприборами,	работе ножом и с горячей	реализовывать санитарно-	составлять
	газовыми плитами, при работе с	жидкостью.	гигиенические требования	индивидуальный режим
	ножом, кипящими жидкостями и	Приготовление и	применительно к	питания;
	приспособлениями.	оформление блюд из сырых	технологиям обработки	осуществлять
	Питание как физиологическая по-	и варёных овощей и	пищевых продуктов;	приготовление блюд
	требность.	фруктов.	использовать различные	национальной кухни;
	Продукты, применяемые для при-	Определение свежести яиц.	виды доступного	сервировать стол,
	готовления бутербродов. Значение	Приготовление блюд из яиц.	оборудования в технологиях	эстетически оформлять

			1	
	хлеба в питании человека.	Сервировка стола.	обработки пищевых	блюда.
	Технология приготовления		продуктов;	оптимизировать временя
	бутербродов.		составлять меню;	и энергетические
	Виды горячих напитков (чай, кофе,		выполнять механическую и	затраты при
	какао). Сорта чая и кофе.		тепловую обработку	приготовлении
	Технология приготовления горячих		пищевых продуктов;	различных блюд;
	напитков. Современные приборы и		оказывать первую помощь	
	способы приготовления чая и кофе.		при порезах, ожогахи	
	Пищевая (питательная) ценность		пищевых отравлениях.	
	овощей и фруктов. Кулинарная			
	классификация овощей. Питательная			
	ценность фруктов.			
	Общие правила механической			
	кулинарной обработки овощей.			
	Инструменты и приспособления для			
	нарезки.			
	Технология приготовления блюд из			
	сырых овощей (фруктов).			
	Виды тепловой обработки			
	продуктов. Преимущества и			
	недостатки различных способов теп-			
	ловой обработки овощей. Технология			
	приготовления блюд из варёных			
	овощей. Условия варки овощей для			
	салатов, способствующие			
	сохранению питательных веществ и			
	витаминов.			
	Использование яиц в кулинарии.			
	Технология приготовления			
	различных блюд из яиц.			
Технологии	Производство, преобразование,	Сбор дополнительной	выявлять пути экономии	различать и разбираться
получения,	распределение, накопление и	информации об областях	электроэнергии в быту;	в предназначении и
преобразования	передача энергии как технология.	получения и применения	пользоваться	применении источников
и использования	Использование энергии:	механической,	электронагревательными	тока: гальванических
энергии	механической, электрической,	тепловой, электрической и	приборами: электроплитой,	элементов, генераторов
1	тепловой, гидравлической.	гидравлической энергии в	утюгом, СВЧ-печью и др.;	тока;
	Электробезопасность в быту и	Интернете и справочной	выполнять правила	составлять
	экология жилища.	литературе. Ознакомление с	безопасного пользования	электрические схемы,

Технологии получения, обработки и использования информации	Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Современные информационные технологии. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации.	бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работкой радиометра и дозиметра. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.	отбирать и анализировать различные виды информации; оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях; представлять информацию вербальным и невербальным средствами; определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе); называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в	которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет); осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации; изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму; создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку; осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.
Технологии растениеводства.	Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды,	Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика	сфере информационных технологий. соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных	приводить рассуждения, содержащие аргументированные

необходимые для выращивания растений в условиях недостатка элементов культурных растений. Условия и школьного кабинета; питания культурных методы сохранения природной растений. Освоение способов составлять график и методов вегетативного агротехнологических приёмов среды. размножения культурных ухода за культурными растений (черенками, растениями; отводками, прививкой, излагать и доносить до культурой ткани) на аудитории информацию, примере комнатных подготовленную в виде докладов и рефератов. декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями. Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. территории. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

оценки и прогнозы развития агротехнологий; выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений); применять технологические приемы использования цветочнодекоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной

Социально-	Сущность и специфика социальных	Тесты по оценке свойств	объяснять специфику	составлять и
экономические	технологий. Человек как объект	личности.	социальных технологий,	обосновывать перечень
технологии	социальных технологий. Основные	Составление и обоснование	пользуясь произвольно	личных потребностей, и
	свойства личности человека.	перечня личных	избранными примерами,	их иерархическое
	Социальные сети как технология.	потребностей, их	характеризуя тенденции	построение;
	Технологии общения. Методы и	иерархическое построение.	развития социальных	разрабатывать
	средства получения информации в	Разработка технологий	технологий в XXI веке;	технологии общения при
	процессе социальных технологий.	общения при конфликтных	характеризовать технологии	конфликтных ситуациях;
		ситуациях. Разработка	работы с общественным	разрабатывать сценарии
		сценариев проведения	мнением, технологии сферы	проведения семейных и
		семейных и общественных	услуг, социальные сети как	общественных
		мероприятий.	технологию;	мероприятий.
			характеризовать профессии,	
			связанные с реализацией	
			социальных технологий,	
Методы и	Творчество в жизни и деятельности	Самооценка интересов и	планировать и выполнять	выявлять и
средства	человека. Проект как форма	склонностей к какому-либо	учебные технологические	формулировать
творческой	представления результатов	виду деятельности.	проекты: выявлять и	проблему, требующую
исследовательск	творчества.	Составление перечня и	формулировать проблему;	технологического
ой и проектной	Основные этапы проектной	краткой характеристики	обосновывать цель проекта,	решения;
деятельности.	деятельности и их характеристики.	этапов проектирования	конструкцию изделия,	модифицировать
	Разработка проектного замысла по	конкретного продукта труда.	сущность итогового продукта	имеющиеся продукты в
	алгоритму.	Анализ качества проектной	или желаемого результата;	соответствии с
	Изготовление материального	документации проектов,	планировать этапы	ситуацией / заказом /
	продукта с применением	выполненных ранее	выполнения работ; составлять	потребностью / задачей
	элементарных и сложных рабочих	одноклассниками.	технологическую карту	деятельности и в
	инструментов, / технологического	Подготовка презентации	изготовления изделия;	соответствии с их
	оборудования.	проекта с помощью	выбирать средства реализации	характеристиками
		MicrosoftPowerPoint.	замысла;осуществлять	разрабатывать
			технологический процесс.	технологию на основе
			представлять результаты	базовой технологии;
			выполненного проекта:	технологизировать свой
			готовить пояснительную	опыт, представлять на
			записку к проекту;оформлять	основе ретроспективного
			проектные материалы;	анализа и унификации
			представлять проект к защите.	деятельности описание в
				виде инструкции или
				технологической карты;

	оценивать коммерческий
	потенциал продукта и /
	или технологии.

Тема	Содержание по ФГОС	Основные виды деятельности	Планируемые	результаты
(тематически й раздел)			Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Основы производства	Общая характеристика производства. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.	Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств.	Отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного; определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями; выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения; составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека; характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных	Изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации; проводить испытания, анализа, модернизации модели; разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.

Общая технология	Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Производственные технологии автоматизированного производства. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.	Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда.	технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию; проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов; соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта; оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности	Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере; выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.
Техника	Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы:	Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.	Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники; изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;	Осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих

	многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы).			инструментов; анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно
Технологии	Современная бытовая швейная	Упражнение на швейной		проведенных исследований потребительских интересов.
получения,	машина с электрическим приводом.	машине.	Определять назначение и особенности различных	Проектировать и изготавливать
обработки,	Правила безопасной работы на	Работы по настройке и	швейных изделий;	материальный продукт на
преобразован	швейной машине.	регулированию механизмов и	различать основные стили в	основе технологической
ия и	Организация рабочего места для	систем швейной машины.	одежде и современные	документации с
использовани	выполнения машинных работ.	Уход за швейной машиной:	направления моды;	применением
я материалов.	Основные операции при машинной	чистка и смазка, замена иглы.	отличать виды	элементарных (не
n marephanes.	обработке изделия.	Устранение дефектов	традиционных народных	требующих
	Чертёж и выкройка швейного изделия.	машинной строчки.	промыслов;	регулирования) и
	Инструменты и приспособления для		выбирать вид ткани для	сложных (требующих
	изготовления выкройки. Изготовление		определенных типов	регулирования/настройки)
	выкроек для образцов ручных и		швейных изделий;	рабочих инструментов
	машинных работ.		снимать мерки с фигуры	/технологического
	Подготовка выкройки проектного		человека;	оборудования;
	изделия к раскрою Техники		строить чертежи простых	разрабатывать и создавать
	проектирования, конструирования,		швейных изделий;	изделия средствами
	моделирования. Проектирование и		подготавливать швейную	учебного станка,
	конструирование моделей по		машину к работе;	управляемого программой
	известному прототипу.		выполнять технологические	компьютерного
	Подготовка выкройки проектного		операции по изготовлению	трехмерного
	изделия к раскрою.		швейных изделий;	проектирования;
	Организация рабочего места для		проводить влажно-тепловую	разрабатывать и создавать
	раскройных работ. Подготовка ткани		обработку;	швейные изделия на

	к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Правила безопасной работы ножницами. Основные операции ВТО. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Выбор идеи проектирования. Постановка цели, задач проектирования.		выполнять художественное оформление швейных изделий.	основе собственной модели; оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
Технологии обработки пищевых продуктов	Виды круп, применяемых в питании человека. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Приготовление блюда из мяса или птицы. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Сервировка обеденного стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Культура потребления: выбор	Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Использование различных приёмов при обработке рыбы. Приготовление блюда из мяса или птицы. Сервировка стола	составлять рацион питания адекватный ситуации; обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность; реализовывать санитарногигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов; использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по	исследовать продукты питания лабораторным способом; оптимизировать временя и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания; составлять индивидуальный режим питания; осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

	продукта / услуги.		внешним признакам;	
			соблюдать правила	
			хранения пищевых	
			продуктов, полуфабрикатов	
			и готовых блюд;	
			заготавливать впрок овощи	
			и фрукты;	
			оказывать первую помощь	
			при порезах, ожогахи	
			пищевых отравлениях.	
Технологии	Энергия магнитного поля и её	Сбор дополнительной	выявлять пути экономии	различать и разбираться в
получения,	применение. Электрическая энергия.	информации об областях	электроэнергии в быту;	предназначении и
преобразован	Способы получения и источники	получения и применения	пользоваться	применении источников
ия и	электрической энергии.	тепловой энергии в Интернете	электронагревательными	тока: гальванических
использовани	Преобразование электрической	и справочной литературе.	приборами: электроплитой,	элементов, генераторов
я энергии	энергии в другие виды энергии и	Ознакомление с бытовыми	утюгом, СВЧ-печью и др.;	тока;
	работу. Энергетическое обеспечение	техническими средствами	выполнять правила	разрабатывать проект
	нашего дома. Электроприборы.	получения тепловой энергии и	безопасного пользования	освещения выбранного
	Бытовая техника и ее развитие.	их испытание.	бытовыми	помещения, включая
	Освещение и освещенность, нормы	Сбор дополнительной	электроприборами;	отбор конкретных
	освещенности в зависимости от	информации об областях		приборов
	назначения помещения.	получения и применения		
	Энергосбережение в быту.	магнитной, электрической и		
	Электробезопасность в быту и	электромагнитной энергии в		
	экология жилища.	Интернете и справочной		
		литературе.		
Технологии	Способы отображения	Чтение и запись информации	применять технологии	осуществлять поиск,
получения,	информации. Знаки символы, образы и	различными средствами	получения, представления,	извлечение,
обработки и	реальные объекты как средства	отображения информации.	преобразованияи	структурирование и
использовани	отображения информации.	Составление формы протокола	использования информации	обработку информации;
Я		и проведение наблюдений	из различных источников;	изготовлять
информации		реальных процессов.	отбирать и анализировать	информационный продукт
(ОИиВТ)			различные виды	по заданному алгоритму;
			информации;	создавать
			оценивать и сравнивать	информационный продукт
			скорость и качество	и его встраивать в
			восприятия информации	заданную оболочку;
			различными органами	осуществлять

Технологии растениеводс тва	Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными	чувств; изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке; определять основные виды Дикорастущих растений, используемых человеком; соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона; излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.	компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента. выполнять основные Технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений); применять технологические приемы использования цветочнодекоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.
Социально- экономически е технологии	Технологии сферы услуг. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта,	растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов. Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и	называть виды социальных технологий; характеризовать технологии работы с общественным	составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое
	история развития транспорта.	обработка результатов.	мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий; характеризовать профессии,	построение; разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;

			связанные с реализацией	
			социальных технологий.	
Мото тууу	CHOOKY DY ADVOYING HOTHORY OFFI	Co ottop wayyya wan ayyya y	·	DI IGD TGTV VI
Методы и	Способы выявления потребностей.	Составление перечня и	планировать и выполнять	выявлять и
средства	Методы принятия решения. Анализ	краткой характеристики	учебные технологические	формулировать проблему,
творческой и	альтернативных ресурсов. Разработка	этапов проектирования	проекты:	требующую
проектной	и реализации персонального проекта,	конкретного продукта труда.	выявлять и формулировать	технологического
деятельности	направленного на разрешение	Анализ качества проектной	проблему;	решения;
	личностно значимой для	документации проектов,	-обосновывать цель проекта,	модифицировать
	обучающегося проблемы.	выполненных ранее	конструкцию изделия,	имеющиеся продукты в
	Логика проектирования	одноклассниками.	сущность итогового	соответствии с ситуацией
	технологической системы	Подготовки презентации	продукта или желаемого	/ заказом / потребностью /
	Модернизация изделия и создание	проекта с помощью	результата;	задачей деятельности и в
	нового изделия как виды	MicrosoftPowerPoint.	планировать этапы	соответствии с их
	проектирования технологической		выполнения работ;	характеристиками
	системы. Конструкции. Основные		составлять технологическую	разрабатывать
	характеристики конструкций.		карту изготовления изделия;	технологию на основе
	Функции моделей.		выбирать средства	базовой технологии;
			реализации замысла;	технологизировать свой
			осуществлять	опыт, представлять на
			технологический процесс;	основе ретроспективного
			контролировать ход и	анализа и унификации
			результаты выполнения	деятельности описание в
			проекта;	виде инструкции или
			представлять результаты	технологической карты;
			выполненного проекта:	оценивать коммерческий
			пользоваться основными	потенциал продукта и /
			видами проектной	или технологии.
			документации;	
			готовить пояснительную	
			записку к проекту;	
			оформлять проектные	
			материалы; представлять	
			проект к защите	
			проскі к защите	

Тема	Содержание по ФГОС	Основные виды деятельности	Планируемые	результаты
(тематический			Ученик научится	Ученик получит
раздел)				возможность научиться
Основы	Общая характеристика	Учебное управление	Отличать природный	Изучать потребности
производства	производства.	средствами труда. Сравнение	(нерукотворный) мир от	ближайшего социального
	Общая характеристика современных	характеристик транспортных	рукотворного;	окружения на основе
	средств труда. Понятие о сырье и	средств. Моделирование	выявлять и различать	самостоятельно
	полуфабрикатах. Управление в	транспортных средств.	потребности людей и	разработанной программы
	современном производстве. Роль	Экскурсии. Подготовка	способы их	и доступных средств сбора
	метрологии в современном	иллюстрированных рефератов	удовлетворения;	информации;
	производстве. Инновационные	и коллажей по темам раздела.	составлять рациональный	проводить испытания,
	предприятия. Трансферт	Ознакомление с образцами	перечень потребительских	анализа, модернизации
	технологий.	предметов труда различных	благ для современного	модели;
	Энергетические установки и	производств.	человека;	разрабатывать субъективно
	аппараты как средства труда.		характеризовать виды	оригинальные конструкции
	Продукт труда.		ресурсов, объяснять место	в заданной ситуации:
			ресурсов в проектировании	нахождение вариантов,
			и реализации	отбор решений,
			технологического процесса;	проектирование и
			называть предприятия	конструирование,
			региона проживания,	испытания, анализ,
			работающие на основе	способы модернизации,
			современных	альтернативные решения.
			производственных	
			технологий, приводит	
			примеры функций	
			работников этих	
			предприятий;	
Общая	Понятие о технологии, её	Сбор дополнительной	Приводить примеры	Приводить рассуждения,
технология	современное понимание как	информации по теме в	влияния технологии на	содержащие
	совокупности средств и методов	Интернете и справочной	общество и общества на	аргументированные оценки
	производства. Виды технологий по	литературе. Проведение	технологию;	и прогнозы развития
	сферам производства. Основные	наблюдений. Составление	проводить сбор	технологий в сферах
	признаки высоких технологий.	рациональных перечней	информации по развитию	медицины, производства и
	Общепроизводственные и	потребительских благ для	технологий произвольно	обработки материалов,
	отраслевые виды технологии. Виды	современного человека.	избранной отрасли на	машиностроения, сельского

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0		
	распространённых технологий	Ознакомление с образцами	основе работы с	хозяйства, производства
	ведущих отраслей производства.	предметов труда. Учебное	информационными	продуктов питания,
	Общие и отличительные признаки	управление технологическими	источниками различных	сервиса, информационной
	сходных отраслевых технологий.	средствами труда.	видов;	сфере;
	Технология в контексте	Ознакомление с	соблюдать	выявлять современные
	производства.	измерительными приборами	технологическую	инновационные технологии
	Технологическая система как	для контроля технологий и	дисциплину в процессе	не только для решения
	средство для удовлетворения	проведение измерений	изготовления субъективно	производственных, но и
	базовых и социальных нужд	различных технических,	нового продукта;	житейских задач.
	человека	технологических и	оценивать возможности и	
		физических параметров	условия применимости	
		предмета труда. Экскурсии.	технологии, в том числе с	
		Подготовка рефератов.	позиций экологической	
			защищенности.	
Техника	Материалы, изменившие мир.	Ознакомление с	Составлять обзоры техники	Осуществлять
	Современные материалы:	конструкцией и принципами	по отдельным отраслям и	модификацию механизмов
	многофункциональные материалы,	работы рабочих органов	видам;	(на основе технической
	возобновляемые материалы	различных видов техники.	изучать конструкцию и	изготавливать
	(биоматериалы), пластики и	Изготовление моделей	принципы работы рабочих	материальный продукт на
	керамика как альтернатива	рабочих органов техники	органов (двигателей,	основе технологической
	металлам, новые перспективы	Ознакомление с	различных передаточных	документации с
	применения металлов, пористые	принципиальной	механизмов и трансмиссий	применением
	металлы.	конструкцией двигателей.	различных видов техники;	элементарных (не
		Ознакомление с	изучать конструкцию и	требующих регулирования)
		конструкциями и работой	принцип работы устройств	рабочих инструментов;
		различных передаточных	и систем управления	анализировать опыт
		механизмов и трансмиссий.	техникой, автоматических	планирования (разработки)
		Изготовление моделей	устройств бытовой техники;	получения материального
		передаточных механизмов.	документации) для	продукта в соответствии с
		Изучение конструкции и	получения заданных	собственными задачами
		принципов работы устройств	свойств (решение задачи);	(включая моделирование и
		и систем управления		разработку документации)
		техникой, автоматических		или на основе
		устройств бытовой техники.		самостоятельно
		Сборка простых		проведенных исследований
		автоматических устройств из		потребительских интересов
		деталей конструктора.		1
i i				

		T	T	T
получения,	регулированию механизмов и систем		особенности различных	изготавливать
обработки,	швейной машины.	Работы по настройке и	швейных изделий;	материальный продукт на
преобразования	Уход за швейной машиной: чистка и	регулированию механизмов и	различать основные стили в	основе технологической
И	смазка, замена иглы. Устранение	систем швейной машины.	одежде и современные	документации с
использования	дефектов машинной строчки.	Уход за швейной машиной:	направления моды;	применением
материалов	Требования к выполнению	чистка и смазка, замена иглы.	отличать виды	элементарных (не
	машинных работ. Основные	Устранение дефектов	традиционных народных	требующих регулирования)
	операции при машинной обработке	машинной строчки.	промыслов;	и сложных (требующих
	изделия: предохранение срезов от	Раскладка выкроек на ткани.	выбирать вид ткани для	регулирования/настройки)
	осыпания — машинное обмётывание	Раскрой швейного изделия.	определенных типов	рабочих инструментов
	зигзагообразной строчкой и	Изготовление образцов для	швейных изделий;	/технологического
	оверлоком; постоянное соединение	иллюстрации ручных и	снимать мерки с фигуры	оборудования;
	деталей — стачивание; постоянное	машинных работ.	человека;	разрабатывать и создавать
	закрепление подогнутого края —	Проведение влажно-тепловых	строить чертежи простых	изделия средствами
	застрачивание (с открытым и	работ.	швейных изделий;	учебного станка,
	закрытым срезами). Упражнение на	Обработка проектного изделия	подготавливать швейную	управляемого программой
	швейной машине.	по индивидуальному плану.	машину к работе;	компьютерного
	Порядок соединения деталей в	Создание схем вышивки.	выполнять технологические	трехмерного
	сложных изделиях. Изготовление	Выполнение образцов	операции по изготовлению	проектирования;
	образцов для иллюстрации ручных и	вышивки.	швейных изделий;	разрабатывать и создавать
	машинных работ.	Вывязывание полотна.	проводить влажно-	швейные изделия на основе
	Конструирование изделий.		тепловую обработку;	собственной модели;
	Снятие мерок с фигуры.		выполнять художественное	оптимизировать заданный
	Особенности построения выкроек		оформление швейных	способ (технологии)
	различных изделий и их деталей.		изделий.	получения материального
	Правила безопасной работы			продукта (на основании
	ножницами.			собственной практики
	Понятие о моделировании одежды.			использования этого
	Моделирование выкройки			способа).
	проектного изделия.			
	Особенности построения выкроек			
	различных изделий и их деталей.			
	Правила безопасной работы			
	ножницами.			
Технологии	Значение молока в питании	Приготовление блюд из	Составлять рацион питания	Иисследовать продукты
обработки	человека.	творога. Сравнительный	адекватный ситуации;	питания лабораторным
пищевых	Технология приготовления блюд из	анализ коровьего и козьего	обрабатывать пищевые	способом;
продуктов	молока и кисломолочных продуктов.	молока.	продукты способами,	оптимизировать временя и

	Требования к качеству молочных	Исследование качества	сохраняющими их пищевую	энергетические затраты при
	готовых блюд.	муки. Приготовление	ценность;	приготовлении различных
	Технология приготовления мучных	домашней выпечки.	реализовывать санитарно-	блюд;
	изделий. Виды блюд из жидкого	Приготовление сладких блюд.	гигиенические требования	осуществлять
	теста. Продукты для приготовления	Приготовление желе.	применительно к	рациональный выбор
	жидкого теста. Пищевые	Сервировка стола	технологиям обработки	пищевых продуктов с
	разрыхлители для теста.		пищевых продуктов;	учетом их питательной
	Оборудование, посуда и инвентарь		использовать различные	ценности и принципов
	для замешивания теста и выпечки		виды доступного	здорового питания;
	блинов.		оборудования в	составлять
	Технология приготовления теста и		технологиях обработки	индивидуальный режим
	изделий из него: блинов, блинчиков		пищевых продуктов;	питания;
	с начинкой, оладий и блинного		выбирать пищевые	осуществлять
	пирога. Подача их к столу.		продукты для	приготовление блюд
	Продукты для приготовления		удовлетворения	национальной кухни;
	выпечки. Инструменты и		потребностей организма в	сервировать стол,
	приспособления для приготовления		белках, углеводах, жирах,	эстетически оформлять
	теста и формования мучных		витаминах;	блюда.
	изделий. Электрические приборы		определять	
	для приготовления выпечки.		доброкачественность	
	Виды изделий из них. Рецептура и		пищевых продуктов по	
	технология приготовления пресного		внешним признакам;	
	слоёного и песочного теста.		соблюдать правила	
	Особенности выпечки изделий из		хранения пищевых	
	них. Профессия кондитер.		продуктов, полуфабрикатов	
	Виды сладких блюд и напитков:		и готовых блюд;	
	компоты, кисели, желе, муссы,		заготавливать впрок овощи	
	суфле. Их значение в питании		и фрукты;	
	человека.		оказывать первую помощь	
	Сервировка стола. Правила этикета.		при порезах, ожогах и	
	Сервировка сладкого стола. Набор		пищевых отравлениях.	
	столового белья			
Технологии	Тепловая энергия. Методы и	Сбор дополнительной	Выявлять пути экономии	Различать и разбираться в
получения,	средства получения тепловой	информации об областях	электроэнергии в быту;	предназначении и
преобразования	энергии. Преобразование тепловой	получения и применения	пользоваться	применении источников
И	энергии в другие виды энергии и	магнитной, электрической и	электронагревательными	тока: гальванических
использования	работу. Аккумулирование тепловой	электромагнитной энергии в	приборами: электроплитой,	элементов, генераторов
энергии	энергии. Отопление и тепловые	Интернете и справочной	утюгом, СВЧ-печью и др.;	тока;

	потери. Экология жилья. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.	литературе. Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем. Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока. Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций. Изготовление модели простейшего гальванического элемента.	выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов.
Технологии получения, обработки и использования информации	Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Современные информационные технологии. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации.	Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.	Применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников; отбирать и анализировать различные виды информации; оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств; изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке.	Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации; изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму; создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку; осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.
Технологии растениеводства	Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Технологии флористики.	Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов	определять основные виды культурных растений, используемых человеком; соблюдать технологию заготовки сырья культурных растений на примере растений своего региона;	выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);

	Технологии фитодизайна.	подготовки семян к посеву на	излагать и доносить до	применять технологические
	Технологии ландшафтного дизайна.	примере комнатных или	аудитории информацию,	приемы использования
	Определение чистоты и всхожести	овощных культур. Освоение	подготовленную в виде	цветочно-декоративных
	семян. Освоение способов	основных способов	докладов и рефератов.	культур в оформлении
	подготовки семян к посеву на	посева/посадки комнатных		ландшафта пришкольной
	примере комнатных или овощных	или овощных культурных		территории.
	культур. Освоение основных	растений в условиях		
	способов посева/посадки комнатных	школьного кабинета.		
	или овощных культурных растений	Освоение способов хранения		
	в условиях школьного кабинета.	овощей и фруктов.		
	Освоение способов хранения	Освоение способов		
	овощей и фруктов.	переработки сырья		
		дикорастущих растений (чаи,		
		настои, отвары и др.).		
		Освоение основных		
		технологических приёмов		
		аранжировки цветочных		
		композиций. Освоение		
		основных технологических		
		приёмов использования		
		комнатных культур в		
		оформлении помещений (на		
		примере школьных		
		помещений). Освоение		
		основных технологических		
		приёмов использования		
		цветочно-декоративных		
		культур в оформлении		
		ландшафта пришкольной		
		территории.		
Социально-	Рынок и его сущность. Спрос и его	Составление вопросников,	называть виды социальных	составлять и обосновывать
экономические	характеристики.	анкет и тестов для контроля	технологий;	перечень личных
технологии	Потребительная и меновая	знаний по учебным	характеризовать технологии	потребностей, и их
	стоимость товара. Деньги. Методы и	предметам. Проведение	работы с общественным	иерархическое построение;
	средства стимулирования сбыта.	анкетирования и обработка	мнением, технологии сферы	разрабатывать технологии
	Составление вопросников для	результатов.	услуг, социальные сети как	общения при конфликтных
	выявления требований к качеству	Составление вопросников	технологию;	ситуациях.
	конкретного товара. Оценка	для выявления требований к	применять методы и	

	качества рекламы в средствах	качеству конкретного товара.	средства получения	
	массовой информации.	Оценка качества рекламы в	информации в процессе	
		средствах массовой	социальных технологий;	
		информации.	характеризовать	
			профессии, связанные с	
			реализацией социальных	
			технологий.	
Методы и	Изготовление материального	Деловая игра «Мозговой	планировать и выполнять	выявлять и формулировать
средства	продукта с применением	штурм». Разработка изделия	учебные технологические	проблему, требующую
творческой и	элементарных и сложных	на основе морфологического	проекты:	технологического решения;
проектной	(требующих регулирования /	анализа. Разработка изделия	выявлять и формулировать	модифицировать
деятельности	настройки) рабочих инструментов	на основе метода фокальных	проблему;	имеющиеся продукты в
	/ технологического оборудования.	объектов и морфологической	обосновывать цель	соответствии с ситуацией /
	Использование моделей в процессе	матрицы.	проекта, конструкцию	заказом / потребностью /
	проектирования технологической	Сбор информации по	изделия, сущность	задачей деятельности и в
	системы.	стоимостным показателям	итогового продукта или	соответствии с их
	Техническая и технологическая	составляющих проекта. Расчёт	желаемого результата;	характеристиками
	документация проекта, их виды и	себестоимости проекта.	планировать этапы	разрабатывать технологию
	варианты оформления. Методы	Подготовка презентации	выполнения работ;	на основе базовой
	творческой деятельности: метод	проекта с помощью Microsoft	составлять	технологии;
	фокальных объектов, мозговой	PowerPoint.	технологическую карту	технологизировать свой
	штурм, морфологический анализ.		изготовления изделия;	опыт, представлять на
	Дизайн в процессе проектирования		выбирать средства	основе ретроспективного
	продукта труда. Методы творчества		реализации замысла;	анализа и унификации
	в проектной деятельности.		осуществлять	деятельности описание в
	Основные этапы проектной		технологический процесс;	виде инструкции или
	деятельности и их характеристики		контролировать ход и	технологической карты;
			результаты выполнения	оценивать коммерческий
			проекта; представлять	потенциал продукта и / или
			результаты выполненного	технологии.
			проекта: пользоваться	
			основными видами	
			проектной документации;	
			готовить пояснительную	
			записку к проекту;	
			оформлять проектные	
			материалы; представлять	
			проект к защите	

Тема	Содержание по ФГОС	Основные виды деятельности	Планируемі	ые результаты
(тематический			Ученик научится	Ученик получит
раздел)				возможность научиться
Основы	Транспортные средства при	Сбор дополнительной	Выявлять и различать	Изучать потребности
производства	производстве материальных и	информации по	потребности людей и	ближайшего социального
	нематериальных благ.	характеристикам выбранных	способы их	окружения на основе
	Особенности транспортировки	продуктов труда в Интернете и	удовлетворения;	самостоятельно
	жидкостей и газов.	справочной литературе.	составлять рациональный	разработанной программы и
	Обзор ведущих технологий,	Проведение наблюдений.	перечень потребительских	доступных средств сбора
	применяющихся на предприятиях	Ознакомление с	благ для современного	информации;
	региона, рабочие места и	измерительными приборами и	человека;	разрабатывать субъективно
	ихфункции.	проведение измерений	характеризовать виды	оригинальные конструкции
	Подготовка иллюстрированных	различных физических величин.	ресурсов, объяснять место	в заданной ситуации:
	рефератов и коллажей по темам	Экскурсии.	ресурсов в	нахождение вариантов,
	раздела. Ознакомление с		проектировании и	отбор решений,
	образцами предметов труда		реализации	проектирование и
	различных производств		технологического	конструирование,
			процесса;	испытания, анализ, способы
			характеризовать	модернизации,
			транспортные средства	альтернативные решения.
			при производстве	
			материальных и	
			нематериальных благ.	
Общая	Перспективные технологии XXI	Сбор дополнительной	Проводить сбор	Приводить рассуждения,
технология	века. Нанотехнологии, их	информации в Интернете и	информации по развитию	содержащие
	особенности и области	справочной литературе об	нанотехнологий;	аргументированные оценки
	применения. Перспективы	конкретных видах отраслевых	Объяснять определения	и прогнозы развития
	развития информационных	технологий. Составление	электроника «фотоника»,	нанотехнологий в сферах
	технологий. Биотехнологии и	технологических карт	биотехнологии и генная	медицины, новые
	генная инженерия. Новые	изготовления возможных	инженерия;	транспортные технологии;
	транспортные технологии.	проектных изделий или	соблюдать	формулировать и доказывать
	Нанотехнологии: новые принципы	организации услуг.	технологическую	необходимость развития
	получения материалов и		дисциплину в процессе	нанотехнологий;
	продуктов с заданными		изготовления субъективно	Уметь применять изученный
	свойствами. Электроника		нового продукта;	материал при выполнении
	(фотоника). Квантовые		оценивать возможности и	письменной работы.

	компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание		условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности.	
Техника	искусственной генетической программой. Моделирование транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.	Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техников, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.	Составлять обзоры транспортных средств; изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники; изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.	Осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Технологии	Особенности построения выкроек	Практические работы по	Определять назначение и	Проектировать и
получения,	различных изделий и их деталей.	изготовлению проектных	особенности различных	изготавливать материальный
обработки,	Получение и адаптация выкройки	изделии посредством	швейных изделий;	продукт на основе
преобразования	швейного изделия из пакета	технологий плавления и литья	различать основные стили	технологической
и использования	готовых выкроек, из журнала мод,	(новогодние свечи из парафина	в одежде и современные	документации с
материалов	с CD или из Интернета.	или воска). Закалка и испытание	направления моды;	применением элементарных
	Порядок соединения деталей в	твёрдости металла. Пайка	выбирать вид ткани для	(не требующих
	сложных изделиях. Требования к	оловом. Сварка пластмасс.	определенных типов	регулирования) и сложных
	выполнению машинных работ.	Организация экскурсий и	швейных изделий;	(требующих
	Современные технологии	интегрированных уроков с	снимать мерки с фигуры	регулирования/настройки)
	обработки материалов.	учреждениями СПО	человека;	рабочих инструментов
	Нанотехнологии.	соответствующего профиля.	строить чертежи простых	/технологического
	Моделирование процесса		швейных изделий;	оборудования;
	управления в социальной системе		подготавливать швейную	разрабатывать и создавать
	(на примере элемента школьной		машину к работе;	изделия средствами
	жизни). Компьютерное		выполнять	учебного станка,
	моделирование, проведение		технологические операции	управляемого программой
	виртуального эксперимента (на		по изготовлению швейных	компьютерного трехмерного
	примере характеристик		изделий;	проектирования;
	транспортного средства).		проводить влажно-	разрабатывать и создавать
	Разработка вспомогательной		тепловую обработку;	швейные изделия на основе
	технологии. Разработка /		выполнять	собственной модели;
	оптимизация и введение		художественное	оптимизировать заданный
	технологии на примере		оформление швейных	способ (технологии)
	организации действий и		изделий.	получения материального
	взаимодействия в быту.			продукта (на основании
				собственной практики
				использования этого
				способа).
Технологии	Система рационального питания и	Определение	составлять рацион питания	исследовать продукты
обработки	кулинария. Современная	доброкачественности мяса	адекватный ситуации;	питания лабораторным
пищевых	индустрия обработки продуктов	птицы и других пищевых	обрабатывать пищевые	способом;
продуктов	питания.	продуктов органолептическим и	продукты способами,	оптимизировать временя и
	Обработка проектного изделия по	методом химического анализа.	сохраняющими их	энергетические затраты при
	индивидуальному плану.		пищевую ценность;	приготовлении различных
	Выбор идеи проектирования.		реализовывать санитарно-	блюд;
	Обоснование выбора идеи		гигиенические требования	осуществлять рациональный
	Постановка цели, задач		применительно к	выбор пищевых продуктов с

Технологии получения, преобразования и использования энергии	проектирования. Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап. Технологический этап. Оформление пояснительной записки Заключительный этап. Защита проекта. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии и химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловой энергии. Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергия. Области применения термоядерной энергии.	Составления в менеци тестомого и по применения химической энергии.	технологиям обработки пищевых продуктов; использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях. Выявлять пути экономии тепловой энергии; уметь пользоваться бытовыми электроинструментами; знать области применения химической энергии, термоядерной энергии.	учетом их питательной ценности и принципов здорового питания; составлять индивидуальный режим питания; осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда. Различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока; Научиться преобразовывать тепловую энергию в другие виды энергии;
Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)	Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации,	Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.	Применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;	Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации; изготовлять информационный продукт

	Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.		информации; оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств; изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке.	продукт и его встраивать в заданную оболочку; осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.
Технологии	Освоение основных	Определение микроорганизмов	Определять основные	Выполнять основные
растениеводства	технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования цветочнодекоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории. Биотехнологии в растениеводстве.	по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др).	виды Дикорастущих растений, используемых человеком; соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона; излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.	Технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений); применять технологические приемы использования
Социально-	Бизнес и предпринимательство.	Составление вопросников для	Называть виды	Составлять и обосновывать
экономические	Отличительные особенности	выявления потребностей людей	социальных технологий;	перечень личных
технологии	предпринимательской деятельности. Понятие о бизнесплане. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.	в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.	характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий; характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных	потребностей, и их иерархическое построение; разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях; уметь составлять о бизнесплан; анализировать позиции простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

			технологий.	
Методы и	Робототехника и среда	Деловая игра: «Мозговой	Планировать и выполнять	Выявлять и формулировать
средства	конструирования. Виды	штурм». Разработка изделия на	учебные технологические	проблему, требующую
творческой и	движения. Техника проведения	основе морфологического	проекты:	технологического решения;
проектной	морфологического анализа.	анализа. Разработка изделия на	выявлять и	модифицировать
деятельности	Экономическая оценка проекта и	основе метода морфологической	формулировать проблему;	имеющиеся продукты в
	его презентация. Реклама	матрицы.	обосновывать цель	соответствии с ситуацией /
	полученного продукта труда на		проекта, конструкцию	заказом / потребностью /
	рынке товаров и услуг. Способы		изделия, сущность	задачей деятельности и в
	воздействия рекламы на		итогового продукта или	соответствии с их
	потребителя и его потребности.		желаемого результата;	характеристиками
	Бюджет проекта. Фандрайзинг.		планировать этапы	разрабатывать технологию
	Способы продвижения продукта		выполнения работ;	на основе базовой
	на рынке. Сегментация рынка.		составлять	технологии;
	Позиционирование продукта.		технологическую карту	технологизировать свой
	Маркетинговый план.		изготовления изделия;	опыт, представлять на
	Разработка проектного		выбирать средства	основе ретроспективного
	замысла в рамках избранного		реализации замысла;	анализа и унификации
	обучающимся вида проекта.		осуществлять	деятельности описание в
			технологический процесс;	виде инструкции или
			контролировать ход и	технологической карты;
			результаты выполнения	оценивать коммерческий
			проекта;	потенциал продукта и / или
			представлять результаты	технологии.
			выполненного проекта:	
			пользоваться основными	
			видами проектной	
			документации;	
			готовить пояснительную	
			записку к проекту;	
			оформлять проектные	
			материалы; представлять	
			проект к защите	

Содержание учебного предмета, курса

Основы производства

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Общая характеристика производства. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Общая технология

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Цикл жизни технологии. Классификация технологий по разным основаниям. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетическо программой. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

Техника

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

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

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Текстильные материалы и кожа

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивке крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания 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.

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи.

Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта.

Технологии обработки пищевых продуктов

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Работа и энергия. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. Отопление и тепловые потери. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Технологии получения, обработки и использования информации

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Современные информационные технологии. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Технологии растениеводства

Общая характеристика и классификация культурных растений. Технологии посева и посадки культурных растений.

Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Технологии ландшафтного дизайна. Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия»

Социально-экономические технологии

Сущность и специфика социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии общения. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта. Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем.

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

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности.

Тематическое планирование

5 класс

$N_{\underline{0}}$	Глава	Всего часов
1	Основы производства	2
2	Общая технология	2
3	Техника	2
4	Технологии обработки пищевых продуктов	10
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16
6	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
8	Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)	2
9	Методы и средства творческой и проектной деятельности	13
10	Технологии растениеводства	3
	Итого	68

6 класс

No॒	Глава	Всего часов
1	Основы производства	2
2	Общая технология	2
3	Техника	2
4	Технологии обработки пищевых продуктов	10
5	Методы и средства творческой и проектной деятельности	14
6	Социально-экономические технологии	2
7	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	28
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
9	Технологии получения, обработки и использования информации	4
10	Технологии растениеводства	2
	Итого	68

№	Глава	Всего часов
1	Основы производства	2
2	Общая технология	2
3	Техника	2
4	Методы и средства творческой и проектной деятельности	10
5	Технологии обработки пищевых продуктов	10

6	Технологии машинной обработки текстильных материалов	32
7	Социально-экономические технологии	2
8	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
9	Технологии получения, обработки и использования информации	4
10	Технологии растениеводства	2
	Итого	68

No	Глава	Всего часов
1	Основы производства	2
2	Общая технология	2
3	Техника	2
4	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
5	Технологии обработки пищевых продуктов	8
6	Технологии машинной обработки текстильных материалов	4
7	Методы и средства творческой и проектной деятельности	8
8	Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)	2
9	Социально-экономические технологии	2
10	Технологии растениеводства	2
	Итого	34

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 310227031995278721568419988831218614170173341382

Владелец Кулик Ирина Николаевна

Действителен С 30.08.2022 по 30.08.2023