

2.1.27. Рабочая программа по технологии.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе федерального государственного стандарта основного общего образования (2010), примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (2018 г.) и авторской программы под редакцией Казакевича В.М. (издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год).

Технологическое образование является необходимым компонентом общего образования, предоставляя обучающимся возможность применять на практике знания основ наук, осваивать общие принципы и конкретные навыки преобразующей деятельности человека, различные формы информационной и материальной культуры, а также создания новых продуктов и услуг. Технологическое образование обеспечивает решение ключевых задач воспитания.

Предметная область «Технология» является организующим ядром вхождения в мир технологий, в том числе: материальных, информационных, коммуникационных, когнитивных и социальных. В рамках освоения предметной области «Технология» происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся на деятельность в различных социальных сферах, обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего образования к среднему профессиональному, высшему образованию и трудовой деятельности. Для инновационной экономики одинаково важны как высокий уровень владения современными технологиями, так и способность осваивать новые и разрабатывать не существующие еще сегодня технологии.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

2. Цели и задачи

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и

созидательной деятельности;

- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приемами использования распространенными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространенными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи технологического образования:

- ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной преобразовательной деятельности человека;
- синергетически увязать в практической деятельности все то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно-преобразующей деятельности;
- включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;
- сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

Обучение воспитанниц технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

3. Планируемые образовательные результаты

Метапредметные результаты:

Познавательные:

работа с информацией: осуществлять информационный поиск, в том числе с помощью компьютерных средств; работать с разными источниками информации; перерабатывать информацию: сворачивать и разворачивать, выделять главное и второстепенное, структурировать;

составлять реферат по определенной форме;

работа с устными текстами: составлять на основе устного текста таблицы, схемы, графики; составлять конспект устного текста; составлять доклад;

использование знаково-символических средств: составлять на основании текста таблицы, схемы, графики, диаграммы; использовать, исходя из учебной задачи, различные виды моделирования: материального (физического, аналогового), мысленного (интуитивного, знакового);

уметь перевести учебное содержание из одной знаково-символической системы в другую.
операции с любым предметным знанием: воспроизведение, понимание, применение;
логические действия – мыслительные приемы и операции: определять аспект анализа и синтеза, то есть устанавливать точку зрения, с которой будут определяться существенные признаки изучаемого объекта; осуществлять качественное и количественное описание компонентов объекта; определять пространственные отношения компонентов объекта, то есть устанавливать связи, порожденные существованием компонентов один подле другого; определять причинно-следственные отношения компонентов объекта, то есть устанавливать, какими компонентами данный компонент порожден или изменен и какие компоненты данным компонентом порождены или изменены; определять отношения объекта с другими объектами; определять существенные признаки объекта.

Сравнение: определять объекты сравнения, то есть отграничивать вещи и процессы от других вещей и процессов; определять аспект сравнения объектов, то есть устанавливать точку зрения, с которой будут сопоставляться существенные признаки объектов; выполнять полное однолинейное сравнение, то есть одновременно устанавливать сходство и различие объектов по одному аспекту; выполнять полное комплексное сравнение, то есть одновременно устанавливать сходство и различие объектов по нескольким аспектам; выполнять сравнение по аналогии, то есть из сходства объектов в некоторых признаках делать предположение об их сходстве в других признаках.

Обобщение и классификация: осуществлять классификацию, то есть делить род (класс) на виды (подклассы) на основе установления признаков объектов, составляющих род;

Определение понятий: различать объем и содержание понятий, то есть определяемые объекты и совокупность их существенных признаков;

Доказательство и опровержение: различать компоненты доказательства, то есть тезис, аргументы и форму доказательства; осуществлять косвенное разделительное доказательство (метод исключения), то есть последовательно исключать из полностью исчерпывающей совокупности альтернативные мысли кроме одной, которая является доказываемым тезисом; осуществлять опровержение аргументов; *Определение и решение проблем*: определять проблему, то есть устанавливать несоответствие между желаемым и действительным, известным и неизвестным; осуществлять перенос знаний, умений, способов действий в новую ситуацию для решения проблемы; комбинировать известные средства для нового решения проблемы; формулировать предположения по решению проблемы.

Регулятивные:

осуществлять целеполагание: определять цели, ставить учебные задачи для индивидуальной и коллективной деятельности; определять общие и частные цели самообразовательной деятельности;

планировать: определять наиболее рациональный алгоритм действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи;

прогнозировать: предполагать результат и уровень его достижения на основе уровневых характеристик;

организовывать деятельность по реализации поставленной цели и задач, по достижению прогнозируемого результата;

владеть различными средствами самоконтроля, уметь соотносить способ действия и его результат с установленными нормами, обнаруживать отклонения и отличия от установленных норм; осуществлять само-, взаимо- и внешнее оценивание учебно-познавательной деятельности и ее результатов (посредством сравнения с установленными нормами); определять проблемы собственной учебной деятельности и устанавливать их причины;

осуществлять коррекцию – вносить необходимые дополнения и коррективы в содержание, объем учебной задачи, в последовательность и время ее выполнения; в способ действия в случае расхождения установленных норм, реального действия, его результата;

владеть волевой само регуляцией, т.е. способностью к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию, к преодолению препятствий и трудностей;

применять основные правила гигиены учебного труда и адаптировать их под индивидуальные особенности.

Коммуникативные:

продуктивно взаимодействовать с учителем и сверстниками, согласовывать с ними свои действия; выстраивать учебное сотрудничество, распределять роли и функции участников, определять способы взаимодействия; учитывать позиции других людей, партнеров по деятельности или общению; адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка; уметь с достаточной полнотой, точностью, обоснованием выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; формулировать свое собственное мнение и позицию, аргументировано ее представлять и защищать; уметь взаимодействовать в различных организационных формах диалога и полилога: обсуждение процесса и результатов деятельности, интервью, дискуссии и полемики; уметь использовать речь для регуляции своих действий и действий партнеров; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов и мнений; разрешать конфликты, выбирая оптимальный способ и его реализовывая

Личностные результаты:

Смыслообразование: осознание единства и целостности окружающего мира; его социального, культурного, языкового, духовного многообразия; осознание возможности познаваемости и объяснимости окружающего мира на основе достижений науки; осознание места и роли науки, учебных предметов в формировании картины мира и формировании личности; развитие познавательных интересов и учебных мотивов; мотивов достижения и социального признания; осознание потребности и готовности к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне Гимназии; выбор индивидуальной образовательной траектории, определение профессиональных предпочтений и соответствующего профильного обучения; уважение к труду и людям труда; приобретение опыта участия в делах, приносящих пользу людям и себе; опыта преобразующей и созидательной деятельности; выработку своих собственных ответов на основные жизненные вопросы, которые ставит личный жизненный опыт.

Нравственно-этическая ориентация, включающая: знание и выполнение основных моральных норм и правил; умение выделять нравственный аспект поведения и соотносить поступки и события с принятыми этическими нормами и правилами; готовность к ответственному жизненному, профессиональному и личностному самоопределению; выстраивание толерантного (уважительно-доброжелательного) отношения к окружающим людям, включая людей иного мнения, мировоззрения, культуры, веры, языка, гражданской позиции; построение взаимоотношения с другими на основе доброжелательности и сотрудничества, взаимопомощи и поддержки; умение справляться с агрессивностью и эгоизмом, договариваться с партнерами; понимание других при столкновении позиций и интересов; стремление находить мирный, ненасильственный выход, устраивающий обе стороны на основе взаимных уступок; осознанное освоение различных ролей, форм, стиля поведения и общения по мере изменения своего статуса, по мере встраивания в разные сообщества, группы, отношения; включение в различные стороны общественной жизни своего сообщества, организации, региона (социальные проекты, экономические проекты, культурные события и т.п.); выделение «добраго» и «красивого» в культурном наследии России и мира, в общественном и личном опыте, отделение его от «дурного» и «безобразного»; выбор поступков в различных ситуациях с опорой на представления «Добре» и «Красоте»; стремление к художественному творчеству, умножающему красоту в мире, к деятельности, приносящей добро людям – к милосердию и благотворительности;

умение сдерживать себя и других от нанесения вреда красоте в мире и добрым отношениям между людьми; оценивание жизненных ситуаций, выбор стиля поведения с точки зрения безопасного образа жизни и сохранения здоровья – своего, а также близких и окружающих людей; умение противостоять ситуациям и поступкам, угрожающим безопасности и здоровью; оценивание экологического риска взаимоотношений человека и природы; выбор действий, нацеленных на сохранение и бережное отношение к природе, освоение стратегии рационального природопользования; стремление и умение поддерживать мир и любовь в семье; умение не только принимать, но и проявлять любовь и заботу о своих близких, старших и младших; умение в своей роли (ребенка-подростка) предотвращать и преодолевать семейные конфликты; осмысление роли семьи в своей жизни и жизни других людей; ориентировка в межличностных отношениях разных видов (формальные – неформальные, деловые – личные, паритетные – субординационные, эмоциональные – рациональные) и форм (приятельские отношения, дружба, альтруизм).

Планируемые предметные образовательные результаты

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных

технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

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

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

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

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием,

регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

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

– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

– разработку плана продвижения продукта;

• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

• **Выпускник получит возможность научиться:**

• *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

• *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

• *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

• *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Особенности оценивания образовательных результатов

Текущий контроль по технологии осуществляется как в письменной, так и в устной форме: письменный ответ на вопрос, ребусы, кроссворды, тесты; устный ответ на вопрос, устное сообщение, защита проекта и др.

Итоговый контроль проводится в форме контрольных заданий комбинированного характера (теория и практика), защиты учебных и творческих проектов, контрольной работы в форме теста.

Критерии оценки знаний и умений по технологии:

- 1) уровень знания учащимися теоретических вопросов технологии и их умения применять эти знания в практической работе;
- 2) знание инструментов, приспособлений, механизмов, машин и другого оборудования, умение подготовить их к работе;
- 3) степень овладения приемами выполнения технологических операций;
- 4) продолжительность выполнения работы в целом или ее части;
- 5) знание и выполнение требований безопасности труда, производственной санитарии и гигиены при выполнении работы;
- 6) умение пользоваться при выполнении технологии письменными и графическими документами, правильно составлять простейшие из них;
- 7) умение правильно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем при выполнении задания; бережное отношение к инструментам; экономное расходование материалов;
- 8) степень самостоятельности при организации и выполнении технологии (планирование технологического процесса и процесса труда, самоконтроль и др.) и проявление элементов творчества;

- 9) качество выполненной работы в целом (точность и чистота отделки изделия, возможность использования его по назначению и т.п.)

Письменные ответы оцениваются по следующим нормативам:

Отметка «5» ставится, если - содержание работы полностью соответствует теме, тема раскрывается аргументировано, последовательно, есть выводы и обобщения, отсутствуют фактические ошибки.

Отметка «4» ставится, если - содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы); - содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности; достаточно полно и убедительно раскрывающее тему, обнаруживающее хорошее знание технологии и других источников по теме и умение пользоваться ими для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения-имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей; - лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен; - стиль работы отличается единством и достаточной выразительностью; - в работе допускается не более 2 недочетов

Отметка «3» ставится, если в основном раскрывается тема, в целом дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему, допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала; обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения; материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения в последовательности выражения мыслей.

Отметка «2» ставится за ответ, которой не раскрывает тему, допущено много фактических неточностей; не соответствует плану, свидетельствует о поверхностном знании темы, состоит из путаного пересказа, без выводов и обобщений, или из общих положений, не опирающихся на тему; характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями; отличается бедностью словаря, наличием грубых речевых ошибок.

Оценка устных ответов

Отметкой «5» ставится за ответ, обнаруживающий прочные знания и глубокое понимание темы; умение объяснять взаимосвязь, умение пользоваться теоретическими знаниями и предметной терминологией, привлекать межпредметные знания для аргументации своих выводов, свободное владение технологической культурой

Отметкой «4» оценивается ответ, который показывает прочное знание и достаточно глубокое понимание темы изучаемого материала; умение объяснять взаимосвязь различных технологий; умение пользоваться основными теоретическими знаниями и терминологией. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

Отметкой «3» ставится за ответ, в ходе которого допускается несколько ошибок в предметном содержании, знании предметной терминологии, технологической последовательности.

Отметкой «2» оценивается ответ, обнаруживающий незнание существенных вопросов содержания темы; неумение объяснить технологический процесс; незнание элементарных теоретических понятий; слабое владение терминологией.

Оценка тестовых работ

При проведении тестовых работ по технологии критерии оценок следующие:

«5» -95 – 100 %;

«4» -78-94 %;

«3» -53 – 77 %;

«2» - менее 53%.

Оценка учебных и творческих проектных работ

| <i>Этапы проектной деятельности</i> | <i>Критерии</i> | <i>Баллы</i> |
|--|--|--------------|
| I. Пояснительная записка – развернутое описание деятельности при выполнении проекта | | |
| Определение проблемы | Проблема сформулирована на основании противоречия между идеальной и реальной (желаемой и существующей) ситуациями | 5 |
| Проектный замысел (идея) – способ(ы) выхода из проблемы | Описан(ы) способ(ы) решения проблемы | 5 |
| | Оригинальность замысла | 5 |
| Тема проекта | Тема проекта актуальна, имеет практическую значимость: объективную, субъективную | 5 |
| Цель проекта | Цель сформулирована на основании проблемы, замысла, темы | 5 |
| Задачи проекта | Полнота задач по достижению цели, их логичность | 5 |
| Планирование деятельности по реализации проекта | Планирование составлено в логической последовательности, с указанием сроков | 5 |
| Итого: | | 35 |
| II. Проектная деятельность - описание практического выполнения плана работ над проектом | Описание требований к продукту (характеристики проектируемого продукта) | 10 |
| | Описание процесса получения продукта | 10 |
| | Оценка готового продукта | 10 |
| | Ресурсное обеспечение | 10 |
| | Информационное обеспечение | 10 |
| Итого: | | 50 |
| III. Защита проекта | | |
| Пояснительная записка | Оформлена с соблюдением принятых стандартов (разбивка на абзацы, заголовки, подзаголовки, поля, шрифтовые выделения, унификация шрифтов, единый стиль) | 10 |
| | Содержит справочно-вспомогательный аппарат - примечания, сноски, выполненные в соответствии с принятыми стандартами | 10 |
| Готовый продукт | Новизна, уникальность, оригинальность | 10 |
| | Функциональность, практическая значимость | 10 |
| | Эстетическое оформление | 5 |
| | Качественное исполнение продукта | 5 |
| Публичное выступление | Качество доклада (Системность, композиционная целостность. Полнота представления процесса, подходов к решению проблемы. Краткость, четкость, ясность формулировок) | 5 |
| | Ответы на вопросы (Понимание сущности вопроса и адекватность ответов, полнота, содержательность, но при этом краткость ответов. Аргументированность, убедительность) | 5 |
| | Сопровождение мультимедийной презентацией | 5 |
| Итого: | | 65 |

| | | |
|--|--|------------|
| Максимальное количество баллов: | «5» -95 – 100 %; «4» -78-94 %; «3» -53 – 77 %; «2» - менее 53%. | 150 |
|--|--|------------|

Оценка практических работ

1. Выразительность и творческое изготовление изделия. - *Оценивается этот показатель по критериям:*
 2. Художественно - оригинальное изготовление изделия, творческая выразительность в соответствии с композицией готового изделия,
 3. Стабильность изготовления изделия по схемам, чертежам. -*Оценивается этот показатель по критериям:*
 4. свободное владение технологическими способами выполнения изделия; выполнять эскизы, создавать схемы, строить чертежи. изготавливать лекало и шаблоны -*Оценивается этот показатель по критериям:*
 5. Качественное изготовление изделия.- *Оценивается этот показатель по критериям:*
 6. Правильная и аккуратное изготовление изделия, подбирать материалы и оборудования, оформлять готовое изделия.
 7. соблюдения технологических приемов и выбор в соответствии с изделием -*Оценивается этот показатель по критериям:*
 8. соблюдение техники безопасности и санитарно –гигиенические нормы
 9. грамотно использовать приспособления и инструменты а так-же различное оборудование, уметь устранять и регулировать неполадки
- отметка «5»** – Все показатели имеются и ярко (максимально) выражены (согласно критериям).
- отметка «4»** – Все показатели имеются, 1 – 2 показателя выражены средне, остальные показатели ярко (максимально) выражены (согласно критериям).
- «5» -95 – 100 %; «4» -78-94 %; «3» -53 – 77 %; «2» - менее 53%.

4. Содержание

| № п/п | Содержание (практические, ролевые, лабораторные работы) | количество часов по классам | | | | |
|-------|--|-----------------------------|---|---|---|-----|
| | | 5 | 6 | 7 | 8 | го |
| 1 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | | | 0 | 7 | 21 |
| 2 | Социально-экономические технологии | | | | 2 | 8 |
| 3 | Основы производства | | | | 2 | 10 |
| 4 | Общая технология | | | | 2 | 8 |
| 5 | Технологии растениеводства | | | | 1 | 11 |
| 6 | Технологии животноводства | | | | 1 | 7 |
| 7 | Технологии обработки пищевых продуктов | 0 | | | 3 | 31 |
| 8 | Техника | | | | 1 | 11 |
| 9 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | | | | 4 | 12 |
| 10 | Технологии получения, обработки и использования информации | | | | 2 | 8 |
| 11 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 7 | | 3 | 9 | 114 |
| 12 | Промежуточная аттестация | | | | 1 | 4 |

| | | | | | | |
|--|-------|---|----|---|----|-----|
| | ИТОГО | 0 | 70 | 0 | 35 | 245 |
|--|-------|---|----|---|----|-----|

5 класс

Тема1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 часа)

Вводное занятие. Сущность творчества и проектной деятельности. Этапы проектной деятельности Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Практические работы: Определение цели и задач проектной деятельности. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда

Тема 2. Социально-экономические технологии (2 часа)

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Практические работы: Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Тема 3. Основы производства (2 часа)

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

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. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Практические работы: Собирают дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе. Проводят наблюдения. Составляют рациональный перечень потребительских благ для современного человека. Подготавливают иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Тема 4. Общая технология (2 час)

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Практические работы: Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Подготовка рефератов и коллажей по темам раздела. Экскурсия на швейное предприятие

Тема 5. Техника (4 часа)

Понятие о технике как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и разновидности ее классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники . Устройство

бытовой швейной машины Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Ознакомление с имеющимися в мастерской видами техники: инструментами, механизмами, оборудованием. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Практические работы: Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения по заправке швейной машины. Выполнение машинных строчек. Поиск и представление информации об истории швейной машины. Овладение безопасными приёмами труда

Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Практические работы: Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации (2 часа)

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Практические работы: Оценивают восприятие содержания информации в зависимости от установки. Сравнивают скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Тема 8. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (38 часов)

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

Практические работы: Изучение характеристик различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна. Изготовление макета полотняного переплетения из бумаги Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.

Чертеж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Чертеж, эскиз, технический рисунок. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы с ножницами. Понятие о моделировании одежды. Моделирование фартука. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журналов мод, с CD или Интернета

Практические работы: Снятие мерок. Построение чертежей простейших изделий (салфетка, передник, фартук). Моделирование фартука.

Основные операции при ручных работах: Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Отделка швейных изделий вышивкой. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, 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 для вязания крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Раскрой швейного изделия

Практические работы: Выполнение образцов ручных швов. Вышивка простейшими швами, лентами. Вязание образцов крючком. Раскрой швейного изделия

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов враз утюжку и стачной шов в за утюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

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). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулисы под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)

Практические работы: Изготовление изделий по инструкционным картам

Тема 9. Технологии растениеводства 4 часа

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Практические работы: Пересадка, перевалка комнатных растений

Тема 10. Технологии животноводства (2 часа)

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Тема 11. Технологии обработки пищевых продуктов (10 час)

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. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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.

Практические работы: Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания. Приготовление и оформление бутербродов, горячих напитков, блюд из свежих и отварных овощей. Дегустация блюд, Оценка качества.

6 класс

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 час

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

Тема 2. . Социально-экономические технологии – 2 час

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Тема 3. Основы производства – 4 час

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.

Тема 4. Общая технология – 2 час

Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. 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.

Тема 5. Техника – 4 час

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её

поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петлящие сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 час

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Оборудование для ВТО, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Современные изобретения в легкой промышленности: компьютерное конструирование, робот-манекен

Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации – 2 час

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

Тема 8. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 36 час

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и вточным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4 Построение чертежа основы поясного изделия (юбки) в М 1:4 Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подбора. Подготовка выкройки к раскрою Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкройка деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Обработка кармана в шве с листочкой, клапаном Обработка кокеток, соединение их с нижней частью изделия Обработка манжет, воротника Обработка застёжки с цельнокроеным подбортом, подкройным подбортом Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия Окончательная отделка изделия. ВТО - изделия.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Выполнение творческого проекта.

Тема 9. Технология растениеводства – 4 час

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии

уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений

Тема 10. Технологии животноводства – 2 час

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.

Тема 11. Технологии обработки пищевых продуктов – 10 час

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

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

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

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

7 класс

Тема 1. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 4 час

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда на рабочем месте и в мастерской. Правила безопасности труда. Распределение общественных обязанностей между учениками. Ознакомить с основными разделами программы обучения.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Тема 2. Техника – 2 час

Бытовые и производственные швейные машины их применение, приспособления и дополнения к специализированным автоматам швейного производства. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема 3. Социально-экономические технологии – 4 час

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Тема 4. Основы производства – 4 час

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергетические установки и аппараты как

средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда.

Тема 5. Общая технология – 2 часа

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика

Тема 6. Технологии получения, обработки и преобразования информации – 4 час

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Тема 7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 30 час

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции поясных изделий. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа юбки-брюк Построение чертежа брюк. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки-брюк со складками. Изготовление изделий поясной группы. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.

Тема 8. Технология растениеводства – 2 час

Заготовка и хранение дикорастущих растений Условия и методы сохранения природной среды

Тема 9. Технология животноводства – 2 час

Виды кормов для животных. Правила составления рациона. Принципы кормления животных. Правила безопасного обращения с животными. Уход за животными. Уборка места обитания животного

Тема 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 час

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Тема 11. Технологии обработки пищевых продуктов – 8 час

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. 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. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, 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. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Практическая деятельность: Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки.

8 класс

Тема 1. Социально-экономические технологии – 2час

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Тема 2. Общая технология – 2 час

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Волоконная оптика. Принцип действия и области применения волоконной оптики

Тема 3. Технологии получения, обработки и использования информации – 2 час

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Тема 4. Основы производства – 2 час

Изменение роли человека в современном и перспективном производстве. Понятия «автомат», «автоматика», «роботизация». Применение на производстве автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУТП), Составляющие АСУТП: техническое обеспечение, информационное обеспечение, программное обеспечение, организационное обеспечение, обслуживающий персонал

Тема 5. Техника – 1 час

Место роботов в современном мире. Российский рынок робототехники. Промышленные, бытовые, транспортные роботы

Тема 6. Технологии животноводства – 1 час

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Тема 7. Технологии растениеводства – 1 час

Технологии флористики и ландшафтного дизайна Технологии фитодизайна

Тема 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии -4 час

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. Энергия магнитного и электромагнитного полей. Бытовые электроинструменты: классификация. технические характеристики. Общие сведения о принципе работы. видах и правилах эксплуатации. Правила безопасности при работе с бытовыми электроинструментами Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов 3 час

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. Инструменты и приспособления для работ обработки продуктов питания Упаковка пищевых продуктов и товаров

Информация экознаков. Международные стандарты использования пищевых добавок Пищевые добавки – полезные и вредные. Классификация пищевых добавок. Запрещенные пищевые добавки в России

Тема 10. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 10 час

История костюма. Стили, силуэты в

одежде. Методики построения чертежей конструкций плечевой одежды с втачным рукавом, цельнокроенным рукавом, рукав «реглан» Конструкция основы плечевого изделия с втачным рукавом. Конструкция основы одношовного рукава Построение чертежа основы одношовного рукава. Моделирование нагрудной вытачки, приталенного изделия

Моделирование одношовного втачного рукава: расширение по линии низа, по линии оката Последовательность изготовления блузки с втачным рукавом Раскладка выкройки на ткани Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя Дублирование деталей Выполнение заготовительных операций. Подготовка блузки к примерке. Примерка, выявление дефектов, баланс изделия на фигуре.

Осноровка изделия после примерки Подготовка блузки к примерке. Примерка, выявление дефектов, баланс изделия на фигуре.

Осноровка изделия после примерки Оценка готового изделия по заданным критериям

Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 7 час

Проектирование как отражение общественной потребности. Влияние потребностей людей на изменение изделий, технологий, материалов. Методы выявления общественной потребности Составляющие себестоимости продукции, накладные расходы, формула себестоимости. Расчет себестоимости проектных работ. Формула прибыли. Статьи расходов проекта. Экономическое обоснование проекта

Практические работы: Изготовление проектного изделия

5. Организационный раздел

Программа предполагает использование следующих основных технологий.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудо-вые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся их внимание акцентируется на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительской стоимости).

Для более глубокого освоения предмета «Технология» организованы факультативные занятия.

Технология проблемно-диалогического обучения, которая позволяет организовать исследовательскую работу учащихся на уроке и самостоятельное открытие знаний и обеспечивает творческое усвоение знаний учащимися посредством специально организованного учителем диалога, что позволяет достигать подлинное понимание учениками материала, ибо нельзя не понимать то, до чего додумался сам.

Проектная технология как способ формирования общих учебных умений (универсальных учебных действий): организационных (регулятивных), интеллектуальных (познавательных), оценочных (личностных), коммуникативных. Позволяет научиться самостоятельно ставить проблему, осознавать её актуальность, планировать, создавать конкретный образовательный продукт, понимать его назначение и применять в практической учебной деятельности; получают возможность научиться целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства, осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

Технология оценивания способствует индивидуализации учебного процесса, повышению учебной мотивации и учебной самостоятельности учащихся. Формативное (формирующее) оценивание является составной частью личностно ориентированного подхода к обучению учащихся. Основными составляющими технологии являются: развитие умения самоконтроля и самооценки. Задачи: мотивация на успешное овладение знаниями и

умение определять, как учащийся овладевает умениями по использованию знаний. Учащийся самостоятельно и осознанно определяет свои пробелы и вместе с учителем работает над их устранением. Часть нитей контроля переходит к ученику, трансформируясь в самоконтроль и самооценку.

Информационно-коммуникационная технология позволяет активизировать познавательную деятельность воспитанниц, формировать информационную культуру, осуществлять самообразование, улучшать качество обучения посредством более полного использования доступной информации, интегрировать различные виды деятельности: учебную, исследовательскую, организационную.

При реализации данной программы используются репродуктивные и продуктивные **методы** работы, индивидуальная, парная, групповая

Материально-технического обеспечение

5 класс

1. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю и др. / под ред. Казакевича В.М. Технология 5 класс. Учебник для ОО. Просвещение
 2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Графф, 2003. – 296 с.: ил.
 4. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса.: Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006
 5. Старикова Е.В., Корчагина Г.А. Дидактический материал по трудовому обучению. Кулинарные работы и обработка ткани: 5 класс: Пособие для учителя – М.: Просвещение, 1996.
 6. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: Учебник для 5 кл. общеобразоват. Учреждений. - М.: Просв
 7. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса.: Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006
 8. Технология 5-11 классы обслуживающий и технический труд задания для подготовки к олимпиадам \ авт.-сост. В.П. Пономарева, М. П. Шачкова.-Волгоград: учитель,2014-116с.
 9. Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы\ под. Ред. В.Д. Симоненко- М.: Вентана-Граф, 2003. – 240 с.
- ещение, 2000. – 191с.: ил.

6-7 класс

1. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю и др. / под ред. Казакевича В.М. Технология 6 класс. Учебник для ОО. Просвещение
2. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю и др. / под ред. Казакевича В.М. Технология 5 класс. Учебник для ОО. Просвещение
3. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Графф, 2003. – 296 с.: ил.
4. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса.: Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006
5. А.Т. Тищенко Н.В. Сеница Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 144 с.
6. Технология обработки ткани: учеб. Для 7-9 кл общеобразовательного учреждения- 3-е изд. М: Просвещения 2000-191с. В.Н.Чернякова
7. Технология 5-11 классы обслуживающий и технический труд задания для подготовки к олимпиадам \ авт.-сост. В.П. Пономарева, М. П. Шачкова.-Волгоград: учитель,2014-116с.

8 класс

1. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю и др. / под ред. Казакевича В.М. Технология 8-9 класс. Учебник для ОО. Просвещение 2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Графф, 2003. – 296 с.: ил.
3. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса: Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006
4. А.Т. Тищенко Н.В. Сеница Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 144 с.
5. Технология обработки ткани: учеб. Для 7-9 кл общеобразовательного учреждения- 3-е изд. М: Просвещения 2000-191с. В.Н.Чернякова
6. Технология 5-11 классы обслуживающий и технический труд задания для подготовки к олимпиадам \ авт.-сост. В.П. Пономарева, М. П. Шачкова.-Волгоград: учитель,2014-116с.
7. Технология: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы\ под. Ред. В.Д. Симоненко- М.: Вентана-Граф, 2003. – 240 с.