

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 7 города Похвистнево городского округа Похвистнево Самарской области

Рассмотрена
на заседании МО учителей
естественно-математического цикла
Руководитель МО МММ /Матвеева Н.Ю./
Протокол № 1 от «26» августа 2020 г.

Проверена
Заместитель директора по УВР
Данилина Л.И. /Данилина Л.И./
« 28 » августа 2020 г.



Утверждена
Директор школы
Козлов Д.А. /Козлов Д.А./
Приказ № 169 от «31» августа 2020 г.

Рабочая программа по технологии (девочки) для 5 - 9 классов

г. Похвистнево
2020 г.

I. Пояснительная записка.

Настоящая рабочая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.12 г.;
2. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакции от 29.12.2014 №1644);
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации» от 17 декабря 2010 г. № 1897.
4. Письма Министерства образования и науки РФ от 28.10.2015 №08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».
5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 29.12.2010 г. №189 (с изменениями и дополнениями от: 29 июня 2011 г., 25 декабря 2013 г., 24 ноября 2015 г.);
6. Письмо Минобрнауки России от 18.06.2015 №НТ-670/08 «Методические рекомендации по организации самоподготовки учащихся при осуществлении образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
7. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-ooo>).
8. Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ СОШ № 7 города Похвистнево.
9. Рабочая программа по предмету технология. Предметная линия УМК под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синица 5-9 классы. Технология М.: Вентана-Граф, 2018

Цели обучения:

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;
- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;

- обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий

Рабочая программа реализуется из расчёта 2 ч в неделю в 5—8 классах (итого по 68 часов за учебный год) и в 9 классе 1 ч (итого 34 часа за учебный год).
Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

| класс | предмет | Недельное количество часов | Годовое количество часов | Количество практических работ | Количество самостоятельных работ | Количество лабораторных работ | Защиты проектов |
|-------|----------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| 5 | Технология (девочки) | 2 | 68 | 15 | 11 | 2 | 1 |
| 6 | Технология (девочки) | 2 | 68 | 18 | 17 | 1 | 1 |
| 7 | Технология (девочки) | 2 | 68 | 23 | 10 | 1 | 1 |
| 8 | Технология (девочки) | 2 | 68 | 16 | 10 | 1 | 1 |
| 9 | Технология (девочки) | 1 | 34 | 7 | 6 | - | 1 |

II. Планируемые предметные результаты освоения предмета «Технология» в 5-9 классах

5 класс обучающиеся смогут научиться

- объяснять значение слова «потребность» и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.
- Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.
- что такое технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с закрытым и открытым срезом;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- Санитарии и гигиене на кухне. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом, и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

обучающиеся получают возможность научиться:

- разрабатывать и защищать проект;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- читать и строить чертеж текстильного изделия;

распознавать общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Понятия о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Рапорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

- конструировать швейное изделие;
- уметь правильно снимать мерки для построения чертежа;
- соблюдению трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, сервировать стол к завтраку.

6 класс

обучающиеся смогут научиться

- понимать о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).
- технологиям ремонта и содержания зданий и сооружений. Что такое эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническому обслуживанию здания, ремонтным работам), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).
- технологиям содержания и гигиены жилища. Экологии жилища. Технологией уборки помещений. Техническим средствам для создания микроклимата в помещении.
- Классификации текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.
- планировать и выполнять технологические операции по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой разработке поясного изделия;
- Моделированию поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.
- научиться выполнять машинные швы: соединительные, краевые и отделочные. Требованиям к выполнению машинных работ. Какие основные операции выполняются при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.
- Технологиям ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали
- с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- технологии вязания крючком. Вязание полотна из столбиков без накида.
- Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна.
- Плотное вязание по кругу
- Вязанию по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
- Ажурному вязанию по кругу
- Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.
- Выращиванию культурных растений;
- Технологии обработке почвы;
- технологии подготовки семян к посеву;
- технологии уборки и хранения урожая культурных растений;
- содержанию животных.

обучающиеся получают возможность научиться:

распознавать чем отличаются здания от сооружений, какие технологии применяются при возведении зданий;

что входит в состав эксплуатационных работ, что такое ЖКХ;

снижать тепловые потери в жилом доме;

распознавать зоны в жилом помещении, выполнять на бумаге планировку ;

применять средства для уборки помещения;

разрабатывать освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;

- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- выполнять на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- выполнять конструирование одежды и аксессуаров;
- выполнять технологию раскроя одежды;
- читать и строить чертеж поясного швейного изделия, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами;
- технологии приготовления блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировки сладкого стола;
- приготовлению блюда из рыбы и морепродуктов;
- технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями, технологии подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.
- содержанию животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека.

7 класс

обучающиеся смогут научиться

- Понятию «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.
- Компьютерному трёхмерному проектированию. Компьютерной графике. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, SEO-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.
- Транспортной логистике. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.
- Знать что такое транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное уравнение транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

- безопасности транспорта (воздушного, водного, железнодорожного, автомобильного). Влияние транспорта на окружающую среду.
- Конструированию плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятию об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построению чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятию мерок и построению чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.
- Моделированию плечевой одежды: Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.
- Вышивать прямыми и петлеобразными стежками
- Приёмам подготовки ткани к вышивке. Технологии выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.
- Вышиванию петельными стежками
- Технологии выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.
- Вышивание крестообразными и косыми стежками
- Технологии выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.
- Вышиванию швом крест
- Технике вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.
- вышивать штриховой гладью
- Вышивать по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Технике вышивания штриховой гладью.
- Использовать шов «французский узелок» в вышивке. Технике вышивания швом «французский узелок».
- Вышивать атласными лентами
- Вышивать атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.
- Приготовлению блюд из мяса
- Знать виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарным требованиям при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технологии приготовления блюд из мяса. Определять качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.
- готовить блюда из птицы, знать виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовке птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Знать виды тепловой обработки птицы. Технологии приготовления блюд из птицы. Оформлять готовые блюда и подавать их к столу.
- готовить первые блюда; знать значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технологии приготовления бульона. Классификации супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технологии приготовления заправочного супа. Знать виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформлению готового супа и подаче к столу.
- готовить сладости, десерты, напитки
- Составлять меню обеда. Сервировать стол к обеду
- правилам этикета за столом и пользованию столовыми приборами.
- готовить изделия из пресного слоёного теста
- Выпекать изделия из песочного теста.
- Технологии флористики;
- технологическим приемам аранжировки цветочных композиций;
- технологии ландшафтного дизайна.
- кормлению животных, особенностям кормления животных в различные исторические периоды.

обучающиеся получают возможность научиться:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности; конструировать плечевую одежду с цельнокроенным рукавом; моделировать плечевую одежду; определять волоконный состав ткани; технологии раскроя плечевой одежды; работать на швейной машине с применением всевозможных приспособлений к швейным машинам; подготовить самостоятельно и провести примерку изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюда из мяса и птицы;
- приготовления первых блюд, сладостей, десертов и напитков;
- применить технологии аранжировки цветочных композиций;
- распределять комнатные растения в интерьере квартиры;
- уходу за сельскохозяйственными животными и птицей.

8 класс **обучающиеся смогут научиться**

- Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- Проводить исследование электрического освещения в помещении(школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп;
- Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон;
- Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания. Окантовывать срез с помощью лапки-окантователя;
- Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды;
- Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками, юбки с кокеткой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках
- Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом.; Знакомиться с профессией вышивальщица;
- Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Знакомиться с профессиями кондитерского производства;
- Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант. Сервировать сладкий стол;
- Знакомиться с историей развития биотехнологий. Изучать объект биотехнологии (на примере дрожжевых грибов);
- Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.
- Знакомиться с методами улучшения пород домашних животных. Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных;
- Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

обучающиеся получают возможность научиться:

- Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- Оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп;
- Составлять коллекцию тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Познакомится с профессией оператор на производстве химических волокон;
- Окантовывать срез на швейной машине. Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания. Окантовывать срез с помощью лапки-окантователя; Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки.
- Работать с готовыми выкройками из журналов Мод;
- Выполнять эскиз проектного изделия. Изучат приемы моделирования прямой юбки.
- Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Познакомится с профессией вышивальщица;
- Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение.
- Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных;
- Изготавливать проектное изделие, проводить презентацию проекта.

9 класс обучающиеся смогут научиться

- Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами. Характеризовать тенденции развития социальных технологий в XXI в. Характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий.
 - Характеризовать цели социальной работы. Осуществлять поиск людей, относящихся к социально незащищённой группе (пожилых людей, инвалидов и др.), и принимать участие в оказании им посильной помощи;
 - Характеризовать источники формирования и формы выражения общественного мнения. Перечислять технологии работы с общественным мнением. Характеризовать содержание социальной сети. Распознавать элементы негативного влияния социальной сети на людей. Оценивать по тестам собственную коммуникабельность;
 - Осуществлять мониторинг (исследование) СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новой технологии, обслуживающей ту или иную группу потребностей. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
 - Осуществлять мониторинг (исследование) СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новой технологии, обслуживающей ту или иную группу потребностей. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
 - Знакомиться с информатизацией о здравоохранении региона. Исследовать потребность в медицинских кадрах в регионе проживания;
 - Знакомиться с генетикой и геной инженерией, с возможностями геной инженерии Осуществлять поиск информации в Интернете о значении медицинских понятий, комплексах упражнений. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
 - Знакомиться с нанотехнологиями. Называть наиболее известные наноматериалы. Осуществлять поиск информации в Интернете о новых наноматериалах. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
 - Называть и характеризовать технологии в области электроники, тенденции их развития;
 - Называть и характеризовать технологии в области фотоники, тенденции их развития. Выполнять поиск в Интернете информации об областях применения фотоники и нанопотоники. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий;
 - Объяснять закономерности технологического развития цивилизации. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
 - Объяснять роль метрологии в современном производстве. Различать направления технического регулирования. Называть виды документов в области стандартизации;
 - Выполнять поиск информации в Интернете о современном рынке труда. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. Анализировать состояние рынка труда в регионе проживания;
 - Изучать информацию о путях получения профессий в учебных заведениях региона проживания. Выполнять поиск информации в Интернете о новых перспективных профессиях. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
 - Выявлять склонности к группе профессий, коммуникативные и организаторские склонности. Выполнять профессиональные пробы. Выбирать образовательную траекторию;
 - Выполнять специализированный проект. Находить необходимую информацию в Интернете. Выполнять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия), контролировать их качество. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.
- обучающиеся получают возможность научиться:**
- Характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий.
 - Характеризовать цели социальной работы. Осуществлять поиск людей, относящихся к социально незащищённой группе (пожилых людей, инвалидов и др.), и принимать участие в оказании им посильной помощи;

- Распознавать элементы негативного влияния социальной сети на людей. Оценивать по тестам собственную коммуникабельность;
- Осуществлять мониторинг (исследование) СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новой технологии, обслуживающей ту или иную группу потребителей.
- Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
- Исследовать потребность в медицинских кадрах в регионе проживания;
- Называть наиболее известные наноматериалы. Осуществлять поиск информации в Интернете о новых наноматериалах. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
- Объяснять закономерности технологического развития цивилизации. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
- Выполнять поиск информации в Интернете о современном рынке труда. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. Анализировать состояние рынка труда в регионе проживания;
- Изучать информацию о путях получения профессий в учебных заведениях региона проживания. Выполнять поиск информации в Интернете о новых перспективных профессиях.
- Выполнять специализированный проект. Находить необходимую информацию в Интернете. Выполнять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия), контролировать их качество. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

III. Содержание учебного предмета «Технология» в 5-9 классах

РАЗДЕЛ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»

Тема 1. Потребности человека

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

Тема 2. Понятие технологии

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

Тема 3. Технологический процесс

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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ВОЗВЕДЕНИЯ, РЕМОНТА И СОДЕРЖАНИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ»

Тема 1. Технологии возведения зданий и сооружений

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

Тема 2. Ремонт и содержание зданий и сооружений

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

Тема 3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту

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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ БЫТА»

Тема 1. Планировка помещений жилого дома

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

Тема 2. Освещение жилого помещения

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

Тема 3. Экология жилища

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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА»

Тема 1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированные технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тема 1. Текстильное материаловедение

Понятие о ткани

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

Текстильные материалы растительного происхождения

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

Текстильные материалы животного происхождения

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

Текстильные химические материалы

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

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий

Раскрой швейного изделия

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.

Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание

Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Ручные швейные работы. Подшивание вручную

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Тема 3. Операции влажно-тепловой обработки

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

Тема 4. Швейная машина

Подготовка швейной машины к работе

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Приёмы работы на швейной машине

Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.

Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Машинная обработка изделий

Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

Машинная игла. Дефекты машинной строчки

Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования

регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине.

Технологические операции изготовления швейных изделий

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Тема 5. Конструирование одежды и аксессуаров

Снятие мерок для изготовления одежды

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

Изготовление выкройки швейного изделия

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер.

Конструирование плечевой одежды

Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Конструирование поясной одежды

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

Тема 6. Моделирование одежды

Моделирование плечевой одежды

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Моделирование поясной одежды

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

Тема 7. Технологии лоскутного шитья

Лоскутное шитьё

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

Технологии аппликации

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

Технологии стёжки

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

Технологии обработки срезов лоскутного изделия

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

Тема 8. Технологии вязания крючком

Вязание полотна из столбиков без накида

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна.

Плотное вязание по кругу

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Ажурное вязание по кругу

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

Тема 9. Технологии художественной обработки

ткани

Вышивание прямыми и петлеобразными стежками

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.

Вышивание петельными стежками

Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

Вышивание крестообразными и косыми стежками

Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.

Вышивание швом крест

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.

Штриховая гладь

Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.

Французский узелок

Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

Вышивка атласными лентами

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

РАЗДЕЛ «СОВРЕМЕННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Тема 1. Понятие об информационных технологиях

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

Тема 2. Компьютерное трёхмерное проектирование

Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, SEO-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В ТРАНСПОРТЕ»

Тема 1. Виды транспорта. История развития транспорта

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.

Тема 2. Транспортная логистика

Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Тема 3. Регулирование транспортных потоков

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное уравнение транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

Тема 4. Безопасность транспорта.

Влияние транспорта на окружающую среду

Безопасность транспорта (воздушного, водного, железнодорожного, автомобильного). Влияние транспорта на окружающую среду.

РАЗДЕЛ «АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

Тема 1. Автоматизация промышленного производства

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

Тема 2. Автоматизация производства в лёгкой промышленности

Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

Тема 3. Автоматизация производства в пищевой промышленности

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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В ЭНЕРГЕТИКЕ»

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

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

Тема 2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.

Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

Тема 3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы

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

РАЗДЕЛ «СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Тема 1. Специфика социальных технологий

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

Тема 2. Социальная работа. Сфера услуг

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

Тема 3. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология

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

Тема 4. Технологии в сфере средств массовой информации

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

РАЗДЕЛ «МЕДИЦИНСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ»

Тема 1. Актуальные и перспективные медицинские технологии

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

Тема 2. Генетика и генная инженерия

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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ЭЛЕКТРОНИКИ»

Тема 1. Нанотехнологии

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

Тема 2. Электроника

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

-Тема 3. Фотоника

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

РАЗДЕЛ «ЗАКОНОМЕРНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ЦИВИЛИЗАЦИИ»

Тема 1. Управление в современном производстве. Инновационные предприятия.

Трансфер технологий

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

Тема 2. Современные технологии обработки материалов

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

Тема 3. Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование

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

РАЗДЕЛ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

Тема 1. Современный рынок труда

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

Тема 2. Классификация профессий

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

Тема 3. Профессиональные интересы, склонности и способности

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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Тема 1. Санитария, гигиена и физиология питания

Санитария и гигиена на кухне

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, элек-

тронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые(питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Тема 2. Технологии приготовления блюд

Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового

холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Блюда из яиц

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

Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Изделия из жидкого теста

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу.

Блюда из сырых овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишнего нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

Тепловая кулинарная обработка овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Приготовление блюд из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные

требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Первые блюда

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

Сладости, десерты, напитки

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

Меню обеда. Сервировка стола к обеду

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

Изделия из пресного слоёного теста

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

Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет

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

Тема 3. Индустрия питания

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

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА»

Тема 1. Растениеводство

Выращивание культурных растений

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

Вегетативное размножение растений

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

Выращивание комнатных растений

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник.

Обработка почвы

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями

Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.

Технологии уборки урожая

Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

Технологии флористики

Понятия «флористика», «флористический дизайн». Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия флорист-дизайнер.

Ландшафтный дизайн

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

Тема 2. Животноводство

Понятие животноводства

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

Содержание животных

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание домашних животных в городской квартире и вне дома (на примере содержания собаки). Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

Кормление животных

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

Технологии разведения животных

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

Тема 3. Биотехнологии

Понятие биотехнологии

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.

Сферы применения биотехнологий

Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Тема 1. Этапы выполнения творческого проекта

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

Тема 2. Реклама

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

Тема 3. Разработка и реализация творческого проекта

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

Тема 4. Разработка и реализация специализированного проекта

Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг.

Личностными результатами обучения технологии (девочки) в основной школе являются:

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

Метапредметными результатами обучения технологии (девочки) в основной школе являются:

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

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Требования для обучающихся с ОВЗ

В 5 классе обучается _____ человек с ОВЗ. К данным учащимся предъявляются следующие требования:

обучающийся сможет научиться:

- давать понятие определения технология, потребности: иерархия потребностей, история развития технологий, развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.
- Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат .
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- давать определение что такое творческий проект, этапы развития;
- определение конструирования и моделирования, как организовать рабочее место, швейным ручным работам;
- влажно- тепловой обработке ткани, технологии изготовления швейных изделий, технологии изготовления лоскутного изделия;
- санитарии и гигиене на кухне;
- основам рационального питания, пользоваться бытовыми электроприборами на кухне, технологии приготовления бутербродов, горячих напитков, приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, приготовлению блюд из яиц.
- научиться составлять меню завтрака, сервировать стол к завтраку.
- технологии выращивания комнатных растений, различать технологии приручения и одомашнивания животных.
- создавать портфолио.

**Календарно - тематическое планирование по технологии (девочки) для 5 класса
(годовое количество часов- 68, из расчета 2 часа в неделю)**

| № уро ка | Наименование раздела, тема урока | Кол- во часов | Формы контроля | СОТ |
|---|---|------------------|--|---|
| Современные технологии и перспективы их развития (6 ч) | | | | |
| 1,2 | Потребности человека | 2 | Работа в группах. Практическая работа №1 «Изучение потребностей человека» | Проблемное обучение |
| 3,4 | Понятие технологии | 2 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа | Проблемное обучение |
| 5,6 | Технологический процесс | 2 | Работаем в группе. | Разноуровневое обучение. Исследовательский метод. |
| Творческий проект (2ч) | | | | |
| 7 | Этапы выполнения проекта | 1 | Работа в группе. | Исследовательский метод |
| 8 | Реклама | 1 | Самостоятельная работа. | Исследовательский метод |
| Конструирование и моделирование (2ч) | | | | |
| 9,10 | Конструирование швейных изделий | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 9 «Изготовление выкроек для образцов швов» | Разноуровневое обучение. Творческая мастерская. |
| Технологии обработки текстильных материалов (34 ч) | | | | |
| 11,12 | Текстильные материалы | 2 | Работаем индивидуально. Лабораторная работа № 1, 2 «Определение направления долевой нити в ткани.», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.» | Разноуровневое обучение. Исследовательский метод |
| 13,14 | Рабочее место и технология раскроя швейного изделия | 2 | Работаем индивидуально Практическая работа № 38 «Выкраивание деталей для образца швов» | Самостоятельная работа. Работа с информацией. |
| 15-17 | Швейные ручные работы | 3 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 39 «Изготовление образца ручных работ» | Творческая мастерская. Самостоятельная работа. Разноуровневое обучение. |
| 18 | Влажно- тепловая обработка ткани | 1 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 40 «Проведение влажно- тепловых работ». | Самостоятельная работа |
| 19-24 | Технология изготовления швейных изделий | 6 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 41 «Изготовление образца лоскутного узора по шаблону». | Творческая мастерская. Самостоятельная работа. Разноуровневое |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 25-28 | Лоскутное шитье | 4 | Самостоятельная работа | Творческая мастерская. |
| 29-32 | Технология изготовления лоскутного шитья | 4 | Практическая работа | Творческая мастерская |
| 33-36 | Технологии аппликации | 4 | Практическая работа | Творческая мастерская |
| 37-40 | Технология стежки | 4 | Практическая работа | Творческая мастерская |
| 41-44 | Технология обработки срезов лоскутного изделия | 4 | Практическая работа | Творческая мастерская |
| Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12 ч) | | | | |
| 45 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | Работа в группе. | Разноуровневое обучение. |
| 46-47 | Основы рационального питания | 2 | Самостоятельная работа | Разноуровневое обучение. |
| 48 | Бытовые электроприборы на кухне | 1 | Самостоятельная работа | Проблемное обучение. |
| 49-50 | Технология приготовления бутербродов | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 43 «Приготовление бутербродов» | Творческая мастерская |
| 51-52 | Технология приготовления горячих напитков | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 44 «Технология приготовления горячих напитков» | Творческая мастерская |
| 53-54 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 44 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | Творческая мастерская |
| 55 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 | Работаем индивидуально. Лабораторная работа № 2 «Определение свежести яиц» | Исследовательский метод обучения |
| 56 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 | Работа в группе. Практическая работа № 49 «Меню и сервировка стола к завтраку» | Творческая мастерская |
| Технология растениеводства и животноводства (8 ч) | | | | |
| 57-63 | Растениеводство | 6 | Работа в группе. Практическая работа № 50 «Размножение комнатных растений черенками» | Творческая мастерская. Самостоятельная работа |
| 64 | Животноводство | 2 | Самостоятельная работа | Проблемное обучение |
| Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч) | | | | |
| 65-68 | Разработка и реализация проекта | | Работа в группе. Практическая работа | Творческая мастерская. Разноуровневое обучение |
| Итого: 68 часов | | | | |

Требования для обучающихся с ОВЗ

В 6 классе обучается ___ человек с ОВЗ. К данным учащимся предъявляются следующие требования:

обучающийся сможет научиться:

- давать определение понятий о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ);
- технологиям содержания и гигиены жилища. Экологии жилища. Технологии уборки помещений. Техническим средствам для создания микроклимата в помещении.
- определять классификации текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон.
- планировать и выполнять технологические операции по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой разработке поясного изделия;
- моделированию поясной одежды, подготовке выкройки к раскрою, получению выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.
- выполнять машинные швы: соединительные, краевые и отделочные;
- технологиям ручных и машинных работ, понятию о дублировании деталей кроя, технологии соединения детали с клеевой прокладкой, основным операциям при ручных работах: примётывание; вымётывание, основным машинным операциям: притачивание; обтачивание;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- технологиям вязания крючком, вязанию полотна из столбиков без накида.
- вязанию по кругу, ажурному вязанию по кругу;
- выращиванию культурных растений, технологии обработке почвы, технологии подготовки семян к посеву, технологии уборки и хранению урожая культурных растений;
- содержанию животных;
- создавать и защищать творческие проекты.

**Календарно - тематическое планирование по технологии (девочки) для 6 класса
(годовое количество часов- 68, из расчета 2 часа в неделю)**

| № уро ка | Наименование раздела, тема урока | Кол- во часов | Формы контроля | СОТ |
|---|---|--------------------------|---|---|
| Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4ч) | | | | |
| 1 | Технологии возведения зданий и сооружений | 1 | Самостоятельная работа | Проблемное обучение |
| 2 | Ремонт и содержание зданий и сооружений | 1 | Работа в группе. Практическая работа № 1 «Ознакомление со строительными технологиями». | Исследовательский метод обучения |
| 3,4 | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту. | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 2 «Энергетическое обеспечение Вашего дома». | Исследовательский метод обучения |
| Технологии в сфере быта (4 ч) | | | | |
| 5,6 | Планировка помещений жилого дома | 2 | Работаем индивидуально, практическая работа № 3 «Планировка помещения» | Исследовательский метод обучения |
| 7 | Освещение жилого помещения | 1 | Самостоятельная работа | Проблемное обучение |
| 8 | Экология жилища | 1 | Работа в группе. Практическая работа № 4 «Генеральная уборка кабинета технологии». | Разноуровневое обучение |
| Технологическая система (10 ч) | | | | |
| 9,10 | Технологическая система как средство для удовлетворения потребностей человека | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 5 «Ознакомление с технологическими системами». | Исследовательский метод обучения |
| 11,12 | Системы автоматического управления. Робототехника. | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 6 «Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами». | Исследовательский метод обучения. Самостоятельная работа. Разноуровневое. |
| 13,14 | Техническая система и ее элементы | 2 | Самостоятельная работа | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| 15,16 | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 8 «Анализ функций технических систем» | Исследовательский метод обучения. Самостоятельная работа. |
| 17,18 | Моделирование механизмов технических систем | 2 | Самостоятельная работа | Разноуровневое обучение |
| Технологии изготовления текстильных изделий (24 ч) | | | | |
| 19 | Классификация одежды | 1 | Самостоятельная работа | Творческая мастерская |
| 20-23 | Конструирование одежды и аксессуаров | 4 | Работа в группе. Практическая работа № 27 «Снятие мерок и изготовление выкроек» | Творческая мастерская |
| 24,25 | Текстильные материалы и их свойства | 2 | Работаем индивидуально. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | Исследовательский метод обучения. Самостоятельная работа. |
| 26-28 | Технология раскроя одежды | 3 | Работаем индивидуально. Практическая работа №29 «Выкраивание деталей для образца швов» | Творческая мастерская Разноуровневое обучение |
| 29,30 | Швейная машина | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 30 «Исследование режимов работы швейной машины» | Проблемное обучение Разноуровневое обучение |
| 31-34 | Машинные швы, основные операции при машинной обработке изделия | 4 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 31 «Изготовление образца машинных швов» | Творческая мастерская Разноуровневое обучение |
| 35-38 | Технология изготовления швейных изделий | 4 | Самостоятельная работа | Творческая мастерская Разноуровневое обучение |
| 39-42 | Технология вязания крючком | 4 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 32 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами» | Творческая мастерская Разноуровневое обучение. Самостоятельная работа. |
| Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (10ч) | | | | |
| 43,44 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 34 «Приготовление блюд из сырых овощей» | Творческая мастерская Самостоятельная работа |
| 45,46 | Тепловая обработка овощей | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 35 «Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки» | Творческая мастерская Самостоятельная работа |
| 47,48 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 36, 37 «Определение качества молока и молочных продуктов», «Приготовление молочного блюда» | Творческая мастерская Самостоятельная работа |
| 49,50 | Изделия из жидкого теста | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 38 «Приготовление изделий из жидкого теста» | Творческая мастерская |
| 51,52 | Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке | 2 | Самостоятельная работа | Творческая мастерская |
| Технологии растениеводства и животноводства (8 ч) | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| 53,54 | Технологии обработки почвы | 2 | Самостоятельная работа | Проблемное обучение |
| 55,56 | Технологии подготовки семян к посеву | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 44 «Проращивание семян овощных культур» | Творческая мастерская |
| 57,58 | Технологии посева семян и посадки культурных растений | 2 | Самостоятельная работа | Творческая мастерская |
| 59,60 | Содержание животных | 2 | Работа в группе. Самостоятельная работа. | Исследовательский метод обучения. |
| Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч) | | | | |
| 61-68 | Разработка и реализация творческого проекта | 8 | Работаем индивидуально. | Исследовательский метод обучения. Творческая мастерская. Разноуровневое обучение. |
| Итого: 68 часов | | | | |

Требования для обучающихся с ОВЗ

В 7 классе обучается ___ человек с ОВЗ. К данным учащимся предъявляются следующие требования:

обучающийся сможет научиться:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности; конструировать плечевую одежду с цельнокроенным рукавом; моделировать плечевую одежду;
- определять волокнистый состав ткани; технологии раскроя плечевой одежды;
- работать на швейной машине с применением всевозможных приспособлений к швейным машинам;
- подготовить самостоятельно и провести примерку изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюда из мяса и птицы;
- приготовления первых блюд, сладостей, десертов и напитков;
- применить технологии аранжировки цветочных композиций;
- распределять комнатные растения в интерьере квартиры;
- уходу за сельскохозяйственными животными и птицей.

**Календарно - тематическое планирование по технологии (девочки) для 7 класса
(годовое количество часов- 68, из расчета 2 часа в неделю)**

| № уро ка | Наименование раздела, тема урока | Кол- во часов | Формы контроля | СОТ |
|--|--|------------------|--|---|
| Технологии получения современных материалов (4 ч) | | | | |
| 1 | Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) | 1 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа | Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника. Развивающего обучения |
| 2 | Пластики и керамики | 1 | Работа в группе. Практическая работа № 1 «Подготовка к образовательному путешествию» | Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника. |
| 3 | Композитные материалы | 1 | Работа в группе. Практическая работа № 2 | Исследовательский метод обучения |
| 4 | Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий | 1 | Работа в группе. Практическая работа № 3 «Обсуждение результатов образовательного путешествия» | Исследовательский метод обучения |
| Современные информационные технологии (4 ч) | | | | |
| 5 | Понятие информационных технологий | 1 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа | Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника. Развивающего обучения |
| 6 | Компьютерное трехмерное проектирование | 1 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 4 « Компьютерное трехмерное проектирование | Исследовательский метод обучения . Разноуровневое обучение. |
| 7,8 | Обработка изделий на станках с ЧПУ | 2 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа | Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника. Развивающего обучения. Разноуровневое обучение. |
| Технологии в транспорте (6 ч) | | | | |
| 9 | Виды транспорта. История развития транспорта | 1 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа | Развивающего обучения. Работа с Интернетом |
| 10 | Транспортная логистика | 1 | Работаем в группе. Практическая работа № 6 «Решение логистической задачи» | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| 11,12 | Регулирование транспортных потоков | 2 | Работаем в группе. Практическая работа № 7 «Построение графической модели транспортного потока» | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 13,14 | Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. | 2 | Работаем в группе. Практическая работа № 8 «Построение графической модели уровня шума транспортного потока» | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| Автоматизация промышленного производства (4 ч.) | | | | |
| 15 | Автоматизация промышленного производства. | 1 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа. | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 16 | Автоматизация производства легкой промышленности. | 1 | Работаем в группе. Практическая работа № 9 «Подготовка к образовательному путешествию» | Развивающего обучения |
| 17,18 | Автоматизация производства в пищевой промышленности. | 2 | Работаем в группе. Практическая работа № 10 «Обсуждение результатов образовательного путешествия» | Проблемный метод обучения |
| Технологии создания одежды (30 ч) | | | | |
| 19,20 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. | 2 | Работа в группе. Работа индивидуально. Практическая работа № 33 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.» | Творческая мастерская. Самостоятельная работа. |
| 21,22 | Моделирование плечевой одежды. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 34 «Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом», практическая работа № 35 «Выкраивание деталей для образцов» | Творческая мастерская. Самостоятельная работа. |
| 23,24 | Ткани из волокон животного происхождения. | 2 | Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств» | Исследовательский метод обучения. Самостоятельная работа. |
| 25 | Технология раскроя плечевой одежды. | 1 | Самостоятельная работа | Творческая мастерская. |
| 26 | Дублирование деталей кроя. | 1 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 37 «Дублирование деталей клеевой прокладкой» | Творческая мастерская. |
| 27,28 | Работа на швейной машине. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 38 «Уход за швейной машиной», практическая работа № 39 «Устранение дефектов строчки.» | Проблемный метод обучения |
| 29 | Приспособления к швейной машине. | 1 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 40 «Применение приспособлений к швейной машине.» | Проблемный метод обучения |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| 30-33 | Технологии ручных и машинных работ. Машинные швы. | 4 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 41 «Изготовление образцов ручных и машинных работ» | Творческая мастерская. |
| 34,35 | Обработка мелких деталей | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа. | Творческая мастерская. |
| 36,37 | Подготовка и проведение примерки изделия. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа. | Творческая мастерская. |
| 38,39 | Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа. | Творческая мастерская. |
| 40,41 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа. | Творческая мастерская. |
| 42,43 | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа. | Творческая мастерская. |
| 44-48 | Технологии художественной обработки ткани | 5 | Работаем индивидуально. Практическая работа. | Творческая мастерская. |
| Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (8ч.) | | | | |
| 49-56 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов. | 8 | Работа в группе. | Творческая мастерская. |
| Технологии растениеводства и животноводства (4 ч.) | | | | |
| 57,58 | Растениеводство | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 53, 54 «Оформление школьных помещений комнатными цветами.» | Творческая мастерская. |
| 59,60 | Животноводство | 2 | Самостоятельная работа | Исследовательский метод обучения. |
| Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч.) | | | | |
| 61-68 | Разработка и реализация творческого проекта | 8 | Работаем индивидуально. | Исследовательский метод обучения. Творческая мастерская. |
| Итого: 68 часов | | | | |

Требования для обучающихся с ОВЗ

В 8 классе обучается ___ человек с ОВЗ. К данным учащимся предъявляются следующие требования:

обучающийся сможет научиться:

- Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
 - Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии.;
 - Проводить исследование электрического освещения в помещении(школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп;
 - Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон;
 - Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине.;
 - Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки.;
 - Выполнять эскиз проектного изделия. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.
 - Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Знакомиться с профессией вышивальщица;
 - Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.
- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Знакомиться с профессиями кондитерского производства;
- Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант. Сервировать сладкий стол;
- Знакомиться с историей развития биотехнологий. Изучать объект биотехнологии (на примере дрожжевых грибов);
 - Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.
 - Знакомиться с методами улучшения пород домашних животных. Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных;
 - Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

**Календарно - тематическое планирование по технологии (девочки) для 8 класса
(годовое количество часов- 68, из расчета 2 часа в неделю)**

| № ур ока | Наименование раздела, тема урока | Кол- во часов | Формы контроля | СОТ |
|--|--|--------------------------|--|--|
| Технологии в энергетике (9 ч.) | | | | |
| 1-3 | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология | 3 | Самостоятельная работа | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 4-6 | Электрическая сеть. Приемники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. | 3 | Работа в группе. Практическая работа № 1 «Подготовка к образовательному путешествию», Практическая работа № 2 «Сборка простых электрических цепей» | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 7-9 | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. | 3 | Работа в группе. Практическая работа № 4 «Обсуждение результатов образовательного путешествия.» Практическая работа № 5 «Сборка электрической цепи с обратной связью.» | Исследовательский метод обучения. Работа с Интернетом. |
| Технологии изготовления текстильных изделий (38 ч.) | | | | |
| 10-13 | Конструирование поясной одежды. | 4 | Работа в группе. Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки» | Творческая мастерская. Самостоятельная работа. |
| 14-17 | Моделирование поясной одежды | 4 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 13 «Моделирование выкройки юбки» | Творческая мастерская. Самостоятельная работа. |
| 18,19 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета. | 2 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа. | Творческая мастерская. |
| 20,21 | Ткани из химических волокон. | 2 | Лабораторная работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.» | Исследовательский метод обучения |
| 22-24 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. | 3 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 15 «Выкраивание деталей образцов» | Творческая мастерская. Работа с информацией. |
| 25-28 | Технология швейных ручных работ. | 4 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных швов». | Творческая мастерская. |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| 29,30 | Приспособления к швейным машинам. Технология машинных работ. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 16 «Изготовление образцов машинных швов» | Творческая мастерская |
| 31,32 | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. | 2 | Работаем индивидуально. Самостоятельная работа. | Творческая мастерская |
| 33-35 | Технология обработки складок. | 3 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 17 «Изготовление образцов складок» | Творческая мастерская Самостоятельная работа. |
| 36-39 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия | 4 | Работаем индивидуально. Практическая работа . | Творческая мастерская |
| 40-43 | Технология обработки юбки после примерки. | 4 | Самостоятельная работа. | Творческая мастерская |
| 44-47 | Технологии художественной обработки ткани | 4 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 18 «Выполнение образца вышивки лентами» | Творческая мастерская |
| Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (9ч.) | | | | |
| 48-50 | Индустрия питания. | 3 | Самостоятельная работа. | Исследовательский метод обучения. |
| 51-56 | Технологии приготовления блюд | 6 | Работа в группе. Практическая работа № 19 «Исследование влияния способов выпечки пресного слоеного теста на качество изделий.» Практическая работа № 20 «Приготовление изделий из песочного теста», Практическая работа № 22 «Разработка меню и сервировка праздничного сладкого стола» | Творческая мастерская. Самостоятельная работа. |
| Технологии растениеводства и животноводства (4 ч) | | | | |
| 57-59 | Понятие о биотехнологии. Сферы применений биотехнологий. | 3 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 23 «Изучение объекта биотехнологии (дрожжевых грибов) | Исследовательский метод обучения. Самостоятельная работа |
| 60 | Технологии разведения животных | 1 | Самостоятельная работа | Исследовательский метод обучения. |
| Исследовательская и созидательная деятельность. (8 ч.) | | | | |
| 61-68 | Разработка и реализация творческого проекта | 8 | Работаем индивидуально | Исследовательский метод обучения. Творческая мастерская. Разноуровневое обучение. |
| Итого: 68 часов | | | | |

Требования для обучающихся с ОВЗ

В 9 классе обучается ___ человек с ОВЗ. К данным учащимся предъявляются следующие требования:

обучающийся сможет научиться:

- Характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий.
- Характеризовать цели социальной работы. Осуществлять поиск людей, относящихся к социально незащищённой группе (пожилых людей, инвалидов и др.), и принимать участие в оказании им посильной помощи;
- Оценивать по тестам собственную коммуникабельность;
- Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
- Называть наиболее известные наноматериалы. Осуществлять поиск информации в Интернете о новых наноматериалах. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
- Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
- Выполнять поиск информации в Интернете о современном рынке труда. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. Анализировать состояние рынка труда в регионе проживания;
- Изучать информацию о путях получения профессий в учебных заведениях региона проживания. Выполнять поиск информации в Интернете о новых перспективных профессиях.
- Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия), контролировать их качество. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

**Календарно - тематическое планирование по технологии (девочки) для 9 класса
(годовое количество часов- 34, из расчета 1 час в неделю)**

| № уро ка | Наименование раздела, тема урока | Кол- во часов | Формы контроля | СОТ |
|--|---|--------------------------|--|--|
| Социальные технологии (6ч) | | | | |
| 1 | Специфика социальных технологий | 1 | Фронтальный опрос. Самостоятельная работа. | Проблемный метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 2 | Социальная работа. Сфера услуг. | 1 | Фронтальный опрос. Самостоятельная работа. | Проблемный метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 3,4 | Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 24 «Оценка уровня общительности». | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 5,6 | Технологии в сфере средств массовой информации. | 2 | Работаем в группе. Практическая работа № 25 | Исследовательский метод обучения. Работа с информацией. |
| Медицинские технологии (4ч) | | | | |
| 7,8 | Актуальные и перспективные медицинские технологии | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 26 «Изучение информатизации здравоохранения региона» | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 9,10 | Генетика и геновая инженерия | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 27 «Изучение комплекса упражнений при работе с компьютером». Фронтальный опрос. | Исследовательский метод обучения. Самостоятельная работа. Работа с информацией. Разноуровневое обучение. |
| Технологии в области электроники (6ч) | | | | |
| 11,12 | Нанотехнологии | 2 | Самостоятельная работа. Фронтальный опрос | Исследовательский метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 13,14 | Электроника | 2 | Фронтальный опрос | Проблемный метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 15,16 | Фотоника | 2 | Самостоятельная работа | Проблемный метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| Закономерности технологического развития цивилизации (6ч) | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| 17,18 | Технологическое развитие цивилизации. Инновационные предприятия. Трансфер технологий. | 2 | Фронтальный опрос | Проблемный метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| 19,20 | Современные технологии обработки материалов | 2 | Фронтальный опрос | Самостоятельная работа. |
| 21,22 | Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование. | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 31 «Изучение контрольно- измерительных инструментов и приборов» | Исследовательский метод обучения |
| Профессиональное самоопределение (6 ч) | | | | |
| 23,24 | Современный рынок труда | 2 | Фронтальный опрос. | Исследовательский метод обучения |
| 25,26 | Классификация профессий | 2 | Работа в группе. Практическая работа № 34 «Подготовка к образовательному путешествию» | Проблемный метод обучения |
| 27,28 | Профессиональные интересы, склонности и способности. | 2 | Работаем индивидуально. Практическая работа № 36 «Выявление склонности к группе профессий», практическая работа № 37 «Выявление коммуникативных и организаторских склонностей» | Проблемный метод обучения. Разноуровневое обучение. |
| Исследовательская и созидательная деятельность. (6 ч.) | | | | |
| 29-34 | Разработка и реализация специализированного проекта | 6 | Работаем индивидуально. | Исследовательский метод обучения. |
| Итого: 34 часа | | | | |

