

# **Рабочая программа по технологии**

## **5-9 класс ФГОС**

### **Содержание рабочей программы**

1. Пояснительная записка.....	2
2. Планируемые результаты.....	5
3. Содержание учебного предмета.....	13
4. Тематическое планирование.....	29

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология. Технология ведения дома», разработана на основе федерального государственного стандарта основного общего образования и примерной программы (Технология. Содержание образования: Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов). Эта программа позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития, обучающихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, предлагает примерное распределение учебных часов по разделам курса, рекомендует последовательность изучения тем и разделов предмета с учётом меж предметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся.

Учебный предмет «Технология» является необходимой частью общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техно сферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план составляет 245 часов. В том числе: в 5,6,7 классах из расчета 2 часа в неделю (по 70 часов в год в каждом классе); в 8 классе – 1 час в неделю (35 часов в год).

Школа имеет пришкольный участок, поэтому программа комбинированная, изучается раздел «Растениеводство».

На раздел «Растениеводство» отводится: в 5,6-7 классах от 16 часов (осенний и весенний период по 8 часов в 1 и 4 четверти). Занятия по направлению «растениеводство» проводятся на пришкольном участке и цветниках школы.

Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011 г. № 19644). На основе учебно - методического комплекса под редакцией Симоненко В.Д, «Технология. Технология ведения дома».

Так же при составлении программы учитывались следующие нормативно-правовое и инструктивно-методическое обеспечение:

### *Федеральный уровень*

1.Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 23.07.2013).

2.Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 08.06.2015 г. № 576, от 28.12.2015 г. № 1529, от 26.01.2016 г. № 38) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

3. Приказ Минтруда России от 18.10.2013 г. № 544н (с изм. от 25.12.2014 г.) «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.12.2013 г. № 30550) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

4.Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1015 (ред. от 28.05.2014 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 г. № 30067) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

5.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 (ред. от 25.12.2013 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 г. № 19993), (в ред. Изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011 № 85, Изменений № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013 г. № 72, Изменений № 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 г. № 81) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2015 г. № 38528) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.12.2009 г. № 729 (ред. от 16.01.2012 г.) «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих издание учебных пособий, которые допускаются к использованию в образовательном процессе в имеющих государственную аккредитацию и реализующих образовательные программы общего образования образовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.01.2010 г. № 15987) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

## **1.2. Нормативные документы, обеспечивающие реализацию федеральных государственных образовательных стандартов общего образования**

### *Федеральный уровень*

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1644, от 31.12.2015 г. № 1577) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011 г. № 19644) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1645, от 31.12.2015 г. № 1578) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного образования» (Зарегистрирован Минюстом России 07.06.2012 г. № 24480) // <http://www.consultant.ru/>; <http://www.garant.ru/>

### *Региональный уровень*

1. Закон Челябинской области от 29.08.2013 № 515-ЗО (ред. от 28.08.2014 г.) «Об образовании в Челябинской области (подписан Губернатором Челябинской области 30.08.2013 г.) / Постановление Законодательного Собрания Челябинской области от 29.08.2013 г. № 1543.

3

### *Школьный уровень*

1. ООП ООО МОУ «Полетаевская СОШ».

2. Приказ МОУ «Полетаевской СОШ» №-98 А от 28.06.2015 г. «Об утверждении локального акта Положение об учебной программе по ФГОС ООО».

3. Учебный план МОУ «Полетаевской СОШ» на 2018-2019 учебный год.

**Учебно-методическое обеспечение по технологии 5-8 класс  
(ФГОС, девочки)**

<b>Программа</b>	<b>Для учителя:</b>	<b>Для обучающихся:</b>
<b>5 класс</b>		
1.Синица, Н.В. Технология: программа: 5– 8 (9) классы / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана – Граф, 2015. – 112с.	1.Синица, Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Синица. –М.: Вентана-Граф, 2015. –144 с. 2.Синица, Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.– М.: Вентана -Граф, 2015.– 192с.	1. Синица, Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана -Граф, 2015. – 192с.: ил.
<b>6 класс</b>		
1.Синица, Н.В. Технология: программа: 5– 8 (9) классы / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана – Граф, 2015. – 112с.	1.Синица, Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие / Н.В. Синица. –М.: Вентана-Граф, 2016. –160 с. 2. Синица, Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.– М.: Вентана -Граф, 2015.– 192с.	1.Синица, Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192с.
<b>7 класс</b>		
1.Синица, Н.В. Технология: программа: 5– 8 (9) классы / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана – Граф, 2015. – 112с.	1.Синица, Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: методическое пособие / Н.В. Синица. –М.: Вентана-Граф, 2015. –136 с. 2. Синица, Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016.– 160с.	1.Синица, Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2016. – 160с.
<b>8 класс</b>		
1.Синица, Н.В. Технология: программа: 5– 8 (9) классы / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана – Граф, 2015. – 112с.	1.Тищенко, А.Т. Технология. Технологические карты: 8 класс: методическое пособие / А.Т. Тищенко. – М.: Вентана-Граф, 2018. – 69. [3] с. 2.Симоненко, В.Д. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А.Гончаров и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана- Граф,2018. – 160 с.	1.Симоненко, В.Д. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А.Гончаров и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф,2018. – 160 с.

## 2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Освоение данной программы создаст условия для достижения следующих *личностных, метапредметных и предметных результатов*:

### *Личностные:*

- Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества.
- Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
- Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве ; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества).
- Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.
- Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.
- Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах.
- Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей.
- Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (сформированность основ художественной культуры, обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека).
- Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом)

*Метапредметные:*

- формирование ИКТ компетентности;
- формирование основ учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- стратегически смыслового чтения и работы с текстом;
  - самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
  - выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
  - постановка и формулировка проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого характера;

*Логические:*

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез – составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с выполнением недостающих компонентов.

*Постановка и решение проблемы:*

- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

*Регулятивные:*

- планирование – определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата, составление плана и последовательности действий;
- коррекция – внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата: внесение изменений в результат своей деятельности с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами.
- Оценка результатов работы.

*Коммуникативные:*

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
  - управление поведением партнёра – контроль, оценка его действий;
  - умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

*Предметные:*

*Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*

Выпускник научится:

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

*Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся*

*Выпускник научится:*

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

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

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

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

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

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

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

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

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

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

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

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

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

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

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

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

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

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

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

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

*Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения*

*Выпускник научится:*

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах



медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

*По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:*

### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);

- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,

- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

### 3. Содержание учебного предмета «Технология»

#### 5 класс

##### **Раздел №1 Растениеводство (8ч)**

###### *Основные теоретические сведения:*

Отрасли сельского хозяйства. Структура растениеводства, направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего посёлка, на пришкольном участке. Приёмы осенней обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

###### *Практические работы:*

1. Уборка урожая моркови
2. Уборка свёклы
3. Уборка картофеля
4. Правила разбивки грядок

##### **Раздел №2 Технология домашнего хозяйства (2ч)**

###### *Основные теоретические сведения:*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

###### *Практические работы:*

5. Планировка кухни в масштабе 1:5

##### **Раздел №3 Электротехника (2ч)**

###### *Основные теоретические сведения:*

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, мультиварки, электромясорубки, утюга, парогенератора и тд. Соблюдение правил ТБ.

###### *Практическая работа:*

6. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне

##### **Раздел №4 Кулинария (12ч)**

###### *Основные теоретические требования:*

Санитарные требования к помещению кухни столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Строение яиц. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и

правила подачи их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

*Практические работы:*

7. Приготовление бутербродов и какао
8. Приготовление манной каши
9. Приготовление винегрета
10. Приготовление омлета
11. Групповой проект «Сервировка стола к завтраку»

## **Раздел №5 Создание изделий из текстильных материалов (26ч)**

### **Свойства текстильных материалов (2ч)**

*Общие теоретические сведения:*

Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление нитей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нить. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных волокон. Материалы, применяемые в декоративно – прикладном искусстве.

*Практические работы:*

12. Текстильные материалы и их свойства

### **Швейная машина (8ч)**

*Общие теоретические сведения:*

Виды передач поступательного. Колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и её технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов, их устройство, преимущества и недостатки. Терминология ручных и машинных строчек.

*Практические работы:*

13. Упражнение по выполнению машинных строчек по намеченным линиям
14. Выполнение машинных строчек
15. Обработка стачного и запошивочного шва

### **Конструирование швейных изделий (4ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертёжными инструментами. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерения. Правила снятия мерок. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки.

*Практические работы:*

16. Снятие мерок
17. Построение и оформление чертежа фартука

### **Технология изготовления швейных изделий (12ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Прямые стежки. Смёточная, замёточная, намёточная, копировальная, строчка для образования сборок. Шов, строчка, ширина шва, длина стежка. Правила безопасной работы с режущим и колющим предметом. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани, в зависимости от длины, ширины и рисунка. Художественная отделка изделия. ВТО (влажно - тепловая обработка) и её значение при изготовлении швейных изделий.

*Практические работы:*

18. Раскрой с учётом припусков

19. Обработка нагрудника
20. Обработка накладных карманов
21. Обработка бретелей и пояса
22. Сборка деталей изделия
23. Декоративная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия

### **Раздел №6 Художественные ремёсла (8ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного искусства. Применение пэчворка (лоскутной техники) в народном, современном костюме и интерьере. Композиция, цвет, определённые правила в изготовлении лоскутной техники. Симметрия, асимметрия, геометрический орнамент.

*Практические работы:*

24. Изготовление прихватки из лоскута
25. Оформление работы

### **Раздел №7 Технология творческой и опытнической деятельности (6ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Определять и формулировать проблемы. Находить необходимую информацию для решения проблемы.

*Практические работы:*

26. Технология изготовления. Защита проекта

### **Раздел №8 Растениеводство (8ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Основные задачи сельскохозяйственного производства. Понятия: аграрные технологии. Сельскохозяйственные культуры. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Подготовка весенней почвы. Посадка однолетних, двулетних и многолетних растений. Удобрения экологически чистые. Безопасные приёмы труда.

*Практическая работа:*

27. Подготовка семян к посеву
28. Формирование грядок
29. Посадка овощей
30. Посадка цветов

## **6 класс**

### **Раздел №1 Растениеводство (8ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Отрасли сельского хозяйства. Структура растениеводства, направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего посёлка, на пришкольном участке. Приёмы осенней обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

*Практические работы:*

1. Сбор семян цветов
2. Уборка картофеля
3. Сбор урожая морковки, кабачков, семян цветов
4. Осенняя обработка почвы

### **Раздел №2 Технология домашнего хозяйства (2ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи,

отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно – гигиенические зоны. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Применения текстиля в интерьере. Виды занавесей для окон.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнера

*Практические работы:*

5. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Выполнения эскиза на ватмане

### **Раздел №3 Кулинария (10ч)**

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Рассмотреть режим питания, виды питательных веществ

*Практические работы:*

6. Приготовление блюд из рыбы

7. Приготовление блюда из морепродуктов

#### **Блюда из мяса и птицы (4ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.

*Практические работы:*

8. Приготовление блюд из мяса

9. Приготовление заправочных супов

#### **Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности

*Практические работы:*

10. Творческий проект: «Приготовление семейного обеда»

### **Раздел №4 Создание изделий из текстильных материалов (20ч)**

#### **Свойства текстильных материалов (2ч)**

*Общие теоретические сведения:*

Характеристика текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды натканых материалов из химических волокон.

*Практические работы:*

11. Свойства текстильных материалов

#### **Конструирование швейных изделий (2ч)**

*Общие теоретические сведения:*



Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Практические работы:*

12. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды

### **Моделирование одежды (2ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки и полочки (переда).

*Практические работы:*

13. Моделирование отрезной плечевой одежды

### **Швейная машина(2ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Изучить виды машин, применяемых в швейной промышленности. Узнать историю возникновения швейной машины. Узнать назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов швейной машины, преимущества и недостатки. Изучить безопасные приёмы труда. Выполнить упражнения на швейной машине без ниток. Уход за швейной машиной. Устройство швейной иглы. Дефекты машинной строчки. Упражнение по выполнению машинных строчек по намеченным линиям.

*Практические работы:*

14. Упражнение по выполнению машинных строчек

### **Технология изготовления швейных изделий (12ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Выкраивание деталей из прокладки. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание, временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание, Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной-притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием-обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов горловины подкройной обтачкой с расположением её на изнаночную сторону или лицевой стороне изделия. ВТО. Обработка боковых швов. ВТО-

Окончательная отделка изделия. ВТО. ПТБ.

Технология пошива подушки для стула.

Профессия технолог – конструктор швейного производства, портной.

*Практические работы:*

15. Правила раскладки выкроек на ткани. Раскрой изделия

16. Обработка горловины

17. Обработка плечевых швов, нижних срезов рукавов

18. Обработка боковых швов

19. Обработка нижнего среза

20. ВТО изделия. Контроль качества

## **Раздел №5 Художественные ремёсла (10ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком.

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вязание петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщицы текстильно – галантерейных изделий.

*Практические работы:*

21. Основные виды петель при вязании крючком
22. Вязание образцов
23. Вязание образцов
24. Создание схем для вязания
25. Вязание цветных образцов

## **Раздел №6 Технология творческой и опытнической деятельности (12ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы:*

26. Поисковый этап. Первоначальные идеи. Выбор идеи
27. Требования к изделию
28. Вязание чехла для очков
29. Вязание чехла. Экспертная оценка и самооценка
30. Разработка электронной презентации

## **Раздел №6 Растениеводство (8ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Основные задачи сельскохозяйственного производства. Понятия: аграрные технологии. Сельскохозяйственные культуры. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Подготовка весенней почвы. Посадка однолетних, двулетних и многолетних растений. Удобрения экологически чистые. Безопасные приёмы труда.

*Практические работы:*

31. Приёмы весенней обработки почвы
32. Подготовка почвосмеси для парника
33. Способы размножения многолетних цветов
34. Посадка кабачков, моркови, свеклы, тыквы

## **7 класс**

## **Раздел №1 Растениеводство (8ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Отрасли сельского хозяйства. Структура растениеводства, направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего посёлка, на пришкольном участке. Приёмы осенней обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

*Практические работы:*

1. Технология уборки урожая моркови
2. Уборка свёклы
3. Уборка картофеля
4. Правила разбивки грядок

**Раздел №2 Интерьер жилого дома (8 ч.)**

*Основные теоретические сведения:*

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

*Практические работы:*

5. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»
6. Оформление и размещение картин в кабинете технологии.
7. Генеральная уборка кабинета технологии.
8. Творческий проект «Умный дом»

**Раздел №3 Кулинария(14ч.)**

*Основные теоретические сведения.*

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. ехнология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. еню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Практические работы:*

9. Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога.
10. Приготовление блинов
11. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.
12. Приготовление изделий из песочного теста.
13. Приготовление сладких блюд и напитков.
14. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

## **Раздел №4 Создание изделий из текстильных материалов(22ч.)**

### *Основные теоретические сведения.*

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

### *Практические работы:*

15. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
16. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.
17. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.
18. Раскрой изделия.
19. Изготовление образцов ручных работ.
20. Изготовление образцов машинных швов.
21. Обработка среднего шва юбки с застёжкой молнией.
22. Обработка складок.
23. Примерка изделия.
24. Обработка юбки после примерки.
25. Выполнение проекта

## **Раздел № 5 Художественные ремёсла (12ч)**

### *Основные теоретические сведения.*

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

### *Практические работы:*

26. Выполнение образца вышивки швом крест.
27. Выполнение образцов вышивки гладью.
28. Выполнение образцов вышивки.
29. Выполнение образца вышивки лентами.

## **Раздел №7 Растениеводство (8ч)**

### *Основные теоретические сведения:*

Отрасли сельского хозяйства. Структура растениеводства, направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего посёлка, на пришкольном участке. Приёмы осенней обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

*Практические работы:*

30. Подготовка семян к посеву
31. Формирование грядок
32. Посадка овощей
33. Посадка цветов

**8 класс**

**Раздел № 1 Семейная экономика (8 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы:*

1. Л/р №1 Исследование потребительских свойств товара
2. Л/р №2 Исследование составляющих бюджета своей семьи
3. Л/р №3 Исследование сертификата соответствия и штрихового кода
4. Л/р №4 Исследование возможностей бизнеса

**Раздел №2 Технология домашнего хозяйства (3 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Практические работы:*

5. Л/р № 5 Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации

**Раздел № 3 Электротехника (16 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных

машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Практические работы:*

6. Л/р №6 Изучение домашнего электросчётчика в работе
7. Л/р №7 Сборка электрической цепи и изготовление пробника
8. Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»
9. Проведение энергетического аудита школы

#### **Раздел № 4 Современное производство и профессиональное самоопределение (8 ч)**

*Основные теоретические сведения:*

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Практические работы:*

10. Составление профессиограммы
11. Определение своих склонностей

**Содержание национально - региональных и этнокультурных особенностей  
5 класс**

<b>Раздел/ № урока</b>	<b>№ НРЭО</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Содержание НРЭО</b>	<b>Источники</b>
Раздел №1 Растениеводство/ Урок 2	1	Технология уборки урожая моркови	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел №1 Растениеводство/ Урок 3	2	Технология уборки свёклы	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел №4 Кулинария/ Урок 15	3	Бутерброды. Горячие напитки	Горячие напитки и фруктовые блюда (старинные уральские рецепты). Чай из трав Южного Урала	Зуева Ф.А. «Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012
Раздел №4 Кулинария/ Урок 21	4	Технология приготовления блюд из яиц	Старинные рецепты приготовления блюд из яиц на Южном Урале.	Зуева Ф.А. «Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012
Раздел №5 Создание изделий из текстильных материалов/ Урок 35	5	Изготовление выкроек. Фигура человека	Фартуки в национальном костюме Южного Урала. Применение вышивки в народном и	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный

			современном костюме	костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3. Авторские презентации
Раздел №8 Растениеводство/ Урок 63	6	Виды и применение севооборота в	Севооборот на Урале.	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел №8 Растениеводство/ Урок 65	7	Приемы весенней обработки почвы	Региональные особенности	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004

#### 6 класс

Раздел/ № урока	№ НРЭО	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
Раздел №1 Растениеводство/ Урок 1	1	Вводное занятие	Развитие и сохранение цветников	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел №1 Растениеводство/ Урок 3	2	Технология уборки урожая картофеля	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел №1 Растениеводство/ Урок 5	3	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая	Особенности подготовки хранилищ на Южном Урале	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск:



				Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел № 3 Кулинария \ Урок 13	4	Нерыбные продукты моря	Блюда из рыбы (старинные рецепты уральских казачек)	Зуева Ф.А. «Содержание национально- регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
Раздел №4 Создание изделий из текстильных материалов/ Урок 23	5	Конструирова ние швейных изделий	Костюм на Южном Урале	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3.Авторские презентации
Раздел №4 Создание изделий из текстильных материалов/ Урок 25	6	Моделирован ие одежды	Покрой рубахи на Южном Урале	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3.Авторские презентации

### 7класс

Раздел/ № урока	№ НРЭО	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
Раздел №1 Растениеводство/ Урок 2	1	ТБ Пр Технология уборки урожа моркови	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство

				ЧГПУ, 2004
Раздел №1 Растениеводство/ Урок 3	2	Технология уборки свёклы	Районированные сорта, выращиваемые на пришкольном участке	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел №3 Кулинария/ Урок 17	3	Блюда из молока и кисломолоч ных продуктов	Блюда народов уральского региона	1. Зуева Ф.А. «Содержание национально- регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
Раздел №3 Кулинария/ Урок 21	4	Виды теста и выпечки.	Масленица на Урале	1. Зуева Ф.А. «Содержание национально- регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
Раздел №3 Кулинария/ Урок 27	5	Технология приготовлен ия сладостей, десертов, напитков.	Старинные уральские рецепты	1. Зуева Ф.А. «Содержание национально- регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
Раздел №3 Кулинария/ Урок 28	6	ТБ Пр Приготовлен ие сладких блюд и напитков.	Старинные уральские рецепты	1. Зуева Ф.А. «Содержание национально- регионального компонента в преподавании

				предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012.
Раздел №4 Создание изделий из текстильных материалов/ Урок 33	7	Конструирование поясной одежды.	Костюм на Южном Урале	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3.Авторские презентации
Раздел №4 Создание изделий из текстильных материалов/ Урок 51	8	Творческий проект « Праздничны й наряд»	Праздничные наряды народов Южного Урала	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3.Авторские презентации
Раздел №5 Художественные ремёсла / Урок 53	9	Вышивание счётными швами.	Вышивка в национальном костюме Южного Урала	1.Первушинских Э.В. Изучение русского народного костюма. Челябинск, 1997 г. 2. Черкасова Е.Г. Традиционный костюм Южного Урала. Челябинск: ГУК «ОЦНТ», 2006 г. 3.Авторские презентации
Раздел №6 Растениеводство/ Урок 63	10	Виды и применение севооборота в	Севооборот на Урале	Манторова.Г. Ф. Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
Раздел №6	11	Приемы	Региональные	Манторова.Г. Ф.

Растениеводство/ Урок 65		весенней обработки почвы	особенности	Вражнов А. В. Ресурсы земледелия Челябинской области: - Челябинск: Издательство ЧГПУ, 2004
-----------------------------	--	--------------------------------	-------------	---

**8класс**

Раздел/ № урока	№ НРЭО	Тема урока	Содержание НРЭО	Источники
Раздел №1 Семейная экономика/ Урок 5	1	Технология совершения покупок	Защита прав потребителей Челябинской области	<a href="http://74.rospotrebnadzor.ru/bytag3">74.rospotrebnadzor.ru/bytag3</a>
Раздел №1 Семейная экономика/ Урок 7	2	Технология ведения бизнеса	Промышленность и предприятия в Челябинской области	<a href="https://chelindustry.ru/left_prom2.php?rr=1">https://chelindustry.ru/left_prom2.php?rr=1</a>
Раздел № 2 Технология домашнего хозяйства/ Урок 9	3	Инженерные коммуникац ии в доме	Инженерные коммуникации в современных домах Челябинской области	<a href="http://k-dom74.ru/inzhenernye-kommunikacii-chastnogo-doma/">k-dom74.ru/inzhenernye-kommunikacii-chastnogo-doma/</a>
Раздел №3 Электротехника/ Урок 12	4	Электрическ ий ток и его использован ие	Методические рекомендации по проведению Дня охраны труда в муниципальных образованиях и организациях Челябинской области	<a href="https://www.magnitogorsk.ru/ru/component/k2/item/2387.html">https://www.magnitogorsk.ru/ru/component/k2/item/2387.html</a>
Раздел № 4 Современное производство и профессиональн ое самоопределени е/ Урок 28	5	Профессион альное образование	Профессиональны е учебные заведения Челябинской области	<a href="http://obrazovanie74.su/schools.html">obrazovanie74.su/schools.html</a>
Раздел №4 Современное производство и профессиональн ое самоопределени е/ Урок 34	6	Мотивы выбора профессии	Рынок профессий Челябинской области	<a href="http://szn74.ru/htmlpages/Show/Rynoktruda/Vostrebovannyeprofessii">szn74.ru/htmlpages/Show/Rynoktruda/Vostrebovannyeprofessii</a>

## 4. Тематическое планирование

### Тематический план 5 класс

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Количество контрольных работ	Планируемые предметные результаты
1	Раздел № 1 Растениеводство	16	1	-самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов, и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
2	Раздел № 2 Технология домашнего хозяйства	2	-	- планировать интерьер кухни в масштабе 1:5, с учётом использования современных материалов и отделки
3	Раздел № 3. Электротехника	2	-	- использовать знания об электрическом токе в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде

4	Раздел № 4. Кулинария	12	-	- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц
5	Раздел №5 Создание изделий из текстильных материалов	26	1	- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
6	Раздел №6. Художественные ремёсла	8	1	- сочетать цвета в орнаменте - создавать композиции в графическом редакторе
7	Раздел №7 Технология творческой и опытнической деятельности	4	-	- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
Итого:				70 часов

#### Тематический план 6 класс

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Количество контрольных работ	Планируемые предметные результаты
-------	-------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

1	Раздел № 1 Растениеводство	16	1	- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.
2	Раздел № 2. Технология домашнего хозяйства	2	-	- представлять информацию о приёмах и размещении комнатных растений, их происхождении
3	Раздел № 3. Кулинария	10	-	- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
4	Раздел № 4. Создание изделий из текстильных материалов	20	1	- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
5	Раздел №5 Художественные ремёсла	10	-	-создавать схемы для вязания
6	Раздел №6. Технология творческой и опытнической деятельности	12	1	-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом

				имеющихся ресурсов и условий;
Итого:				70 часов

**Тематический план 7 класс**

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Количество контрольных работ	Планируемые предметные результаты
1	Раздел № 1 Растениеводство	16	1	- определять особенности сельскохозяйственных культур и выращивать их рассадным способом
2	Раздел № 2. Интерьер жилого дома	8	-	-подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
3	Раздел № 3. Кулинария	14	-	- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
4	Раздел № 4. Создание изделий из текстильных материалов	22	1	-изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства,



				региональных народных промыслов; - определять основные стили в одежде и современные направления моды.
5	Раздел №5 Художественные ремёсла	10	1	-создавать эскиз росписи по ткани -создавать схемы для вышивки
Итого:				70 часов

#### Тематический план 8 класс

№ п/п	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Количество контрольных работ	Планируемые предметные результаты
1	Раздел № 1 Семейная экономика	8	1	-определять потребности семьи -анализировать необходимость покупки -исследовать потребительские свойства товара
2	Раздел № 2. Технология домашнего хозяйства	3	1	-ориентироваться в системе конструкции элементов водоснабжения и канализации
3	Раздел №3 Электротехника	16		- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании

				и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
4	Раздел №4 Современное производство и профессиональное самоопределение	8	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать профессиональную карьеру;</li> <li>- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</li> <li>- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</li> <li>- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</li> </ul>
Итого:				35 часов