

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВО-ЛЕНИНСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Утверждена приказом директора школы
МБОУ «Ново-Ленинская СОШ»
№ 61/20 от 31 августа 2020г
_____/А.П. Хунданов/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ

для 5-9 классов

срок реализации программы: 5 лет

РАЗРАБОТЧИКИ:

Назарова Дыльбар Рахимовна,
учитель технологии

Ново-Ленино
2020 год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООПОО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ОО 2010г.). Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Использованы Примерные Рабочие программы:

1. Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Технология: Рабочая программа: 5-9 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2017 г, 158с.

2. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Технология: Рабочая программа 5–8 (8+) 9 классы. ФГОС. М.: Вентана-граф, 2015 г,

Отличительной особенностью рабочей программы является: новое наименование разделов и изменение их содержания, количество часов, отводимых на изучение данных тем. Раздел «Электротехника» теперь называется «Технологии в энергетике»; раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - «Исследовательская и созидательная деятельность», раздел «Кулинария» заменён на раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технология домашнего хозяйства» на «Технологии в сфере быта», «Создание изделий из текстильных материалов» на «Материальные технологии». Добавлены новые разделы, такие как: «Медицинские технологии», «Технологии в транспорте», «Автоматизация производства», «Технологии получения современных материалов», «Растениеводство и животноводство», «Социальные технологии», «Технологии в области электроники», «Технологии получения, обработки и использования информации», «Закономерности технологического развития цивилизации».

Основная идея нового содержания курса технологии для основной школы вытекает из современного понимания сущности технологии. Оно основано на выработанной в методологии Организации Объединенных Наций, понятийной характеристики данной научной и производственной категории. Она охватывает уже методы производства, квалификацию работников, машины, оборудование, сооружения, целые производственные системы, инфраструктуру, а также саму продукцию с высокими технико-экономическими параметрами.

Обобщение этих и многих других определений и трактовок понятия «технология» в российских и зарубежных энциклопедических, справочных и научных изданиях, их дидактическое преломление к сфере общего образования позволило сформулировать для обоснования содержания нового курса технологии в 5–9 классах содержательно развёрнутое современное понимание технологии. Оно, применительно к технологическому образованию школьников, позволяет наметить сюжетные линии инновационного содержания соответствующего учебного предмета в базисном плане основной школы.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

— нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета;

— плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности освоения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности материала, исходя из возрастных особенностей обучающихся;

— обще методическое руководство учебным процессом.

Рабочая программа составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«ТЕХНОЛОГИЯ»

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих целей основного общего образования:

- 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.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЩИХ ПОДХОДОВ К ПРЕПОДАВАНИЮ ПРЕДМЕТА ПО ДАННОЙ ЛИНИИ УМК

Обучение школьников с использованием предлагаемой предметной линии учебников «Технология» для 5—9 классов строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В процессе обучения технологии обеспечивается формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предлагаемая предметная линия учебников «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Предлагаемый УМК по предмету «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В предлагаемую рабочую программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности. Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» (изложенный в предлагаемой линии учебников) принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Целями реализации рабочей программы являются:

достижение выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;

становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта

учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Место учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 и 9 -х классах по 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

Все разделы рабочей программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения учебно-практическая деятельность.

Рабочей программой предусмотрено выполнение учащимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости материального продукта, который они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии по предлагаемой линии учебников предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при ознакомлении со свойствами конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при ознакомлении с механическими характеристиками материалов, устройствами и принципами работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при ознакомлении с технологиями художественно-прикладной обработки материалов.

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в Программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

РЕЗУЛЬТАТЫ, ЗАЯВЛЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО БЛОКАМ СОДЕРЖАНИЯ

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, 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, производства продуктов питания, сервиса, в 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, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять 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,

— 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 (опыта) получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и её пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласований 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 проведённых исследований потребительских интересов;

— разработку плана продвижения продукта

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, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере, описывать тенденции их развития;

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития; разъяснять 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 определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;

наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сферах медицины, производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;

выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

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, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

РЕЗУЛЬТАТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЕМЫЕ ОБУЧЕНИЕМ

ПО УМК «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;
- приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- приводит произвольные примеры производственных технологий;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, чертежа, фотографии;
- 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 опыт освоения материальных технологий (технологий текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов);

- 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;
- получил опыт об общем понятии электрического тока в быту;
- проводит лабораторные исследования качества питьевой воды, овощей, текстильных материалов
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

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;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;
- разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- 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;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем;
- 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);
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, растениеводства);
- освоил техники обработки материалов;
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
 - характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
 - называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий
 - объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий;
 - разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
 - разъясняет функции модели и принципы моделирования;
 - характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические свойства, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
 - отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
 - 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;
 - объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
 - называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
 - получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
 - получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
 - получил и проанализировал опыт решения логистических задач;
 - получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
 - получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, художественной обработки материалов и тканей, технологий создания одежды, кулинарной обработки пищевых продуктов, растениеводства);
 - следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
 - получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа);
 - получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- перечисляет, характеризует и распознаёт устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии;

- называет и характеризует технологии в области электроники (фотоники, нанотехнологий), тенденции их развития и новые продукты на их основе;
- 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;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития;
- планирует варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования;
- ориентируется в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивает свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности;
- оценивает имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализирует потребности членов семьи.
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- 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 опыт освоения материальных технологий (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);
- 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 разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт разработки и реализации творческого проекта.

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в XXI в., характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- называет и характеризует технологии в области электроники (фотоники, нанотехнологий), тенденции их развития и новые продукты на их основе;
- объясняет закономерности технологического развития цивилизации, принципы трансфера технологий, перспективы работы инновационных предприятий;
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- оценивает условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-

- экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
 - в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность — качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
 - анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории;
 - анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
 - получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сервиса, в информационной сфере ознакомления с деятельностью занятых в них работников;
 - получил 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;
 - применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
 - отбирать и анализировать различные виды информации;
 - оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
 - изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
 - встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
 - разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
 - осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
 - представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
 - определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.
 - 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;
 - определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
 - соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
 - исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.
 - получил и проанализировал опыт разработки и реализации специализированного проекта.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ

И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Обучение технологии по данной программе способствует формированию личностных, метапредметных и предметных результатов, соответствующих требованиям ФГОС.

Личностными результатами освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования 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;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия 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.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

— осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

— формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

— организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

— оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

— соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

— оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

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

Предметные результаты освоения программы:

в познавательной сфере:

— осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

— практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснения явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

— уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

— развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

— овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

— формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

— владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

— планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

— овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

— выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

— выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

— документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможно прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

— оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

— согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

— формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

— стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

— овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

— рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

— умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

— рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

— участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

— практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

— установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

— сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

— адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого психологической сфере:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

— сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Универсальные учебные действия (УУД),

формируемые у обучающихся при освоении учебного предмета

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
 - ставить цель деятельности на основе определённой проблемы и существующих возможностей;
 - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
 - обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
 - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
 - определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
 - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
 - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
 - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
 - определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
 - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определённого класса;
 - планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:
- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
 - систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
 - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
 - оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
 - находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата;
 - работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
 - устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
 - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения. Обучающийся сможет:
- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
 - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным и (или) самостоятельно определённым критериям в соответствии с целью деятельности;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приёмы регуляции психофизиологических/эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряжённости), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчинённые ключевому слову,
- определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчинённых ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя её в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и (или) явление;
- определять логические связи между предметами и (или) явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и (или) явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и (или) способа её решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и (или) заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять своё отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать своё отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определённую роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развёрнутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;

- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ. Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учётом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Количество часов				
	5	6	7	8	9
Введение	2	2	2	1	
Современные технологии и перспективы их развития	4		-	-	
Творческий проект	2	4	8	2	
Черчение, графика и дизайн	6	-	4	-	
Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	-	4	-	-	
Технологии в сфере быта	4	4	-	-	
Технологии в энергетике	2	-	2	-	
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12	16	10	-	
Материальные технологии	22	24	24	-	
Медицинские технологии	-	-	-	-	2
Технологии получения современных материалов	-	-	4	-	
Технологии в транспорте	-	-	4	-	
Технологии растениеводства и животноводства	14	14	14	7	4
Автоматизация производства	-	-	4	-	
Семейная экономика	-	-	-	9	
Профессиональное самоопределение	-	-	-	13	
Исследовательская и созидательная деятельность	6	6	-	2	6
Социальные технологии	-	-	-	-	6
Технологии в области электроники	-	-	-	-	6
Технологии получения, обработки и использования информации	-	-	-	-	4
Закономерности технологического развития цивилизации	-	-	-	-	6
Всего	68	68	68	34	34
<i>Количество лабораторных работ</i>	5	4	1	-	-
<i>Количество практических работ</i>	24	24	16	10	10

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание программы 5 класс (68ч)

Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (4ч)

Тема 1. История развития технологий. Потребности и технологии (2ч)

Теоретические сведения. История развития технологий. Потребности. Потребности и технологии. Потребности и цели. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Развитие потребностей и развитие технологий.

Практическая деятельность. Изучение потребностей человека

Тема 2. Современные материальные технологии (2ч)

Теоретические сведения. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятия о производствах и промышленных технологиях,

технологиях сельского хозяйства. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Охрана труда и техника безопасности. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Побочные эффекты реализации технологического процесса.

Практическая деятельность. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

Раздел 2. Творческий проект (2ч)

Тема 1. Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта (1ч)

Теоретические сведения. Творческий проект и этапы его выполнения. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. Процедура защиты (презентации проекта). Источники информации при выборе темы проекта.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Практическая деятельность. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Тема 2. Реклама (1ч)

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

Практическая деятельность. Выбор товара в модельной ситуации.

Раздел 3. Черчение, графика и дизайн. (2ч)

Тема 1. Черчение и графика в современной жизни (1ч)

Теоретические сведения. Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Технический рисунок, эскиз, чертёж, масштаб.

Практическая деятельность. Выполнение: Технического рисунка, эскиза, чертежа.

Тема 2. Основы черчения. Дизайн (1ч)

Теоретические сведения. Виды чертежных инструментов: готовальня, циркули, рейсшина, чертёжные угольники. Чертёжные материалы и принадлежности: чертёжная бумага, карандаши. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий. Оборудование рабочего места. Дизайн. Виды дизайна.

Практическая деятельность. Выполнить технический рисунок, дизайн кухни изделия.

Раздел 4. Технологии в сфере быта (4ч)

Тема 1. Интерьер и планировка кухни, столовой. Дизайн кухни (2ч)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические,

санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практическая деятельность. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Техника безопасности при работе с электроприборами

Практическая деятельность.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел 7. Материальные технологии (22ч 12+10)

Тема 1. Технология обработки конструкционных материалов (12 ч)

Виды и свойства конструкционных материалов (2 ч)

Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов, производством пиломатериалов. Физические и механические свойства древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Практическая деятельность.

Исследование плотности древесины.

Контрольно-измерительные инструменты (1 ч)

Теоретические сведения. Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий.

Практическая деятельность. Измерение размеров деталей штангенциркулем.

Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.

Технологии изготовления изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.

Практическая деятельность. Окрашивание изделий из древесины краской или эмалью.

Технологические операции обработки конструкционных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Назначение и правила разметки. Инструменты и приемы разметки заготовок. Правила безопасной работы. Приемы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла и пластмасс.

Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки (2ч)

Теоретические сведения. Приспособления для гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. Демонстрация приемов гибки. Правила безопасной работы.

Технологии сборки деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов (2ч)

Теоретические сведения. Технологии сборки деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея. Соединение металлических и пластмассовых деталей с помощью заклепок, фальцевым швом. Технологии зачистки и отделки изделий: тонирование и лакирование. Правила безопасной работы (2ч)

Технологии художественно-прикладной обработки материалов (2ч).

Теоретические сведения. Выпиливание лобзиком, выжигание по дереву.

Тема 2. Технология обработки текстильных материалов (10ч)

Текстильное материаловедение (2ч)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторные работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование и моделирование

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практическая деятельность.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий (2ч)

Раскрой швейного изделия (2ч)

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. *Практическая деятельность.* Выкраивание деталей для образца швов и швейного изделия.

Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Подготовка деталей кроя к обработке. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание.

Практическая деятельность.

Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Практическая деятельность.

Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя.

Операции влажно-тепловой обработки (2 ч).

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.

Практическая деятельность. Проведение влажно-тепловых работ.

Тема 3. Технология художественно-прикладной обработки материалов (2ч)

Декоративно-прикладное искусство (2ч)

Теоретические сведения. Понятие «Декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Профессия художник декоративно-прикладного искусства родного края.

Практическая деятельность. Экскурсия в краеведческий музей.

Технологии лоскутного шитья

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

Практическая деятельность. Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)

Технологии аппликации

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

Практическая деятельность. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

Раздел 6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (14ч)

Тема 1. Санитария, гигиена, физиология питания (2ч)

Теоретические сведения. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. 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.

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.

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

Лабораторная работа. Определение качества питьевой воды.

Тема 2. Технология приготовления блюд (12ч)

Бутерброды и горячие напитки (2ч)

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Приготовление какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

Практическая деятельность. Приготовление бутербродов.

Приготовление горячих напитков.

Блюда из круп, бобовых макаронных изделий (2ч)

Теоретические сведения. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая деятельность. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних 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 витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая деятельность. Механическая кулинарная обработка овощей. Механическая кулинарная обработка фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Лабораторная работа. Определение содержания нитратов в овощах. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц (2ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практическая деятельность. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Лабораторная работа. Определение свежести яиц.

Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку(2ч)

Теоретические сведения. 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.

Практическая деятельность. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел 8. Технологии растениеводства и животноводства (14ч)

Тема 1. Растениеводство (12ч)

Выращивание культурных растений (2 ч)

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

Практическая деятельность. Проведение подкормки растений. Фенологическое наблюдение за растениями.

Вегетативное размножение растений (2 ч)

Теоретические сведения. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные.

Практическая деятельность. Размножение комнатных растений черенками.

Выращивание комнатных растений (2 ч)

Теоретические сведения. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Практическая деятельность. Перевалка (пересадка) комнатных растений или рассады цветов.

Образовательное путешествие (экскурсия) на тепличный комбинат

Весенне-летние работы на участке овощных и цветочно-декоративных культур (8ч)

Тема 2. Животноводство (2ч)

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

Практическая деятельность. Подготовка к презентации «Жизнь домашних питомцев» ...

Раздел 9. Исследовательская и созидательная деятельность (6ч)

Разработка и реализация творческого проекта (6 ч)

Практическая деятельность. Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Оформление проектной документации. *Защита (презентация) проекта.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Содержание программы 6 класс (68ч)

Раздел 1. Творческий проект (4ч)

Тема 1. (1ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда». Алгоритм проектной деятельности.

Тема 2. Технология самостоятельной работы с информацией. (1ч)

Теоретические сведения. Понятие и структура творческого проекта. Виды проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Технологии самостоятельной работы с информацией. Знакомство с творческими проектами учащихся.

Варианты творческих проектов:

«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Раздел №2.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4ч)

Тема 1. Технологии возведения зданий и сооружений (1ч)

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 (1 ч)

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 (2 ч)

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

Практическая деятельность. Энергетическое обеспечение нашего дома. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ

Раздел 3. Технологии в сфере быта (4ч)

Тема 1. Планировка помещений жилого дома (1 ч)

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

Практическая деятельность. Планировка помещения

Тема 2. Освещение жилого помещения (1 ч)

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

Практическая деятельность. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

Тема 3. Экология жилища (2 ч)

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

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.

Практическая деятельность. Генеральная уборка кабинета технологии.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Раздел 4. Материальные технологии (24ч 12+10)

Тема 1. Технология обработки текстильных материалов (12ч)

Текстильное материаловедение (2ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторные работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

Практическая деятельность.

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий (6ч)

Конструирование и моделирование одежды (2ч)

Теоретические сведения.

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

Практическая деятельность.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практическая деятельность.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейного изделия (8 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: примётывание - временное соединение мелкой детали с крупной; вымётывание - временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв.

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, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Практическая деятельность.

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Тема 4. Технология обработки конструкционных материалов (10 ч)

Заготовка древесины. Свойства конструкционных материалов (1 ч)

Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов, производством пиломатериалов. Физические и механические свойства древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Практическая деятельность.

Исследование плотности древесины.

Контрольно-измерительные инструменты (1 ч)

Теоретические сведения. Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий.

Практическая деятельность. Измерение размеров деталей штангенциркулем.

Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (6 ч)

Теоретические сведения. Сборочный чертеж, спецификация составных частей изделия. Технологическая карта. Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.

Практическая деятельность. Окрашивание изделий из древесины краской или эмалью.

Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (16ч)

Тема 1. Технологии приготовления блюд (12 ч)

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (6 ч)

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

Лабораторная работа. Определение свежести рыбы.

Практическая деятельность. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюда из морепродуктов.

Блюда из мяса (4 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, используемые при механической и тепловой обработке мяса.

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

Лабораторная работа. Определение доброкачества мяса и мясных продуктов

Практическая деятельность. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы (2 ч)

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

Практическая деятельность. Приготовление блюда из птицы

Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практическая деятельность. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

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

Практическая деятельность. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства (14ч)

Тема 1. Растениеводство (6ч)

Обработка почвы (4ч)

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

агроном.

Практическая работа. Подготовка почвы к весенней обработке.

Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (1 ч)

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.

Практическая деятельность. Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.

Технологии уборки урожая (1 ч)

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.

Тема 2. Животноводство (2ч)

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

Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога.

Практическая деятельность. Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания.

Содержание программы 7 класс (68ч)

Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (6 ч)

Тема 1. Современные гуманитарные технологии (2 ч)

Технология в контексте производства. (1ч)

Теоретические сведения. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов.

Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Современные гуманитарные технологии (1ч)

Теоретические сведения. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих определённую группу потребностей (транспортная логистика; регулирование транспортных потоков). Мониторинг развития технологий отрасли энергетики, на основе работы с информационными источниками различных видов.

Тема 2. Понятие об информационных технологиях (2ч)

Актуальные и перспективные информационные технологии (1ч)

Теоретические сведения. Актуальные и перспективные информационные технологии, профессии в сфере информационных технологий. Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Компьютерное трёхмерное проектирование (1 ч)

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

Практическая деятельность. Компьютерное трёхмерное проектирование

Тема 3. Творческий проект (2ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Разработка проектного замысла по алгоритму, реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия продукта. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. Алгоритм проектной деятельности.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Раздел 2. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (14ч)

Тема 1. Технологии приготовления блюд (10 ч)

Физиология питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи (2ч)

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторная работа. Определение качества молока и молочных продуктов.

Определение примесей крахмала в сметане.

Практическая деятельность. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторная работа. Определение качества мёда.

Практическая деятельность. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки (4 ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практическая деятельность. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практическая деятельность. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (4 ч)

Теоретические сведения. Меню 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.

Практическая деятельность. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел 3. Материальные технологии (24ч)

Тема 1. Технология обработки текстильных материалов (4ч)

Одежда и требования к ней. Юбка в русском народном костюме (4ч)

Теоретические сведения. Экскурс в историю одежды. Формирование ЗУН по конструированию и моделированию поясного изделия. 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.

Практическая деятельность. Определение размеров одежды.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Практическая деятельность. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий (2ч)

Конструирование швейных изделий (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа поясного изделия.

Практическая деятельность.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа поясного изделия в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий (1 ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала

мод, с CD и из Интернета.

Практическая деятельность. Моделирование поясного изделия. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий (8 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой 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.

Практическая деятельность.

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва поясного изделия с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка поясного изделия после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 3. Художественные ремесла с элементами проектной деятельности (8ч)

Знакомство с видами вышивки. Ручные стежки и швы на их основе (2ч)

Технология выполнения шва «крест» и гобеленового шва (2ч)

Вышивка лентами (4ч)

Тема 4. Технология обработки конструкционных материалов (6 ч)

Свойства конструкционных материалов (2 ч)

Теоретические свойства. Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, его виды, область применения.

Практическая деятельность. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов.

Ознакомление с видами сортового проката.

Технологии получения сплавов с заданными свойствами (2 ч)

Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка

сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным

назначением.

Практическая деятельность. Ознакомление с термической обработкой стали.

Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы.

Область применения изделий порошковой металлургии.

Пластики и керамика (1 ч)

Теоретические сведения. Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам.

Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна.

Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.

Практическая деятельность. Ознакомление с образцами изделий из порошков.

Композитные материалы

Теоретические сведения. Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы.

Назначение и область применения композитных материалов.

Раздел 4. Технологии растениеводства и животноводства (16ч)

Тема 1. Растениеводство (15ч)

Осенние работы на приусадебном участке (8ч)

Теоретические сведения. Значение плодово-ягодных растений в питании. Подготовка растений к зимовке. Пересадка растений.

Технологии флористики (1 ч)

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

Практическая деятельность. Составление букета из весенних цветов

Комнатные растения в интерьере (1 ч)

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

Практическая деятельность. Оформление школьных помещений комнатными цветами.

Ландшафтный дизайн (1 ч)

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

Практическая деятельность Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами

Тема 2. Животноводство (1 ч)

Теоретические сведения. 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.

Практическая деятельность. Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели. Разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели

Содержание программы 8 класс (34ч)

Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (1ч)

Современные информационные технологии (1ч)

Теоретические сведения. Современные информационные технологии. Специфика социальных технологий. Тенденции развития социальных технологий в 21 веке,

характеристика профессий, связанных с реализацией социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология.

Раздел 8. Технологии растениеводства и животноводства (7 ч)

Понятие о биотехнологии (1 ч)

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

Практическая деятельность. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)

Сферы применения биотехнологий (2 ч)

Теоретические сведения. 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.

Практическая деятельность. Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

Технологии разведения животных (1 ч)

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

Практическая деятельность. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных

Раздел 9. Семейная экономика (9ч)

Тема 1. Бюджет семьи (9 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов 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.

Практическая деятельность.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел 10. Профессиональное самоопределение (13ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч)

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.

Практическая деятельность. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)

Теоретические сведения. 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.

Практическая деятельность. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел 11. Исследовательская и созидательная деятельность (3ч)

Тема 1. Разработка и реализация творческого проекта (3 ч)

Практическая деятельность. Составление проекта: «Мой профессиональный выбор». *Защита (презентация) проекта.*

Содержание программы 9 класс (34ч + 1ч резерв)

Раздел 1. Медицинские технологии (2ч)

Тема 1. Генетика и геновая инженерия (2 ч)

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

Практическая деятельность. Изучение комплекса упражнений при работе за компьютером.

Раздел 2. Технологии растениеводства и животноводства (4ч)

Тема 1. Технологии использования дикорастущих растений (2ч)

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

Практическая деятельность. Определение основных видов дикорастущих растений.

Тема 2. Технологии животноводства (2ч)

Теоретические сведения. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность. Поиск информации о бездомных животных, как

проблеме своего микрорайона.

Раздел 3. Социальные технологии (6ч)

Тема 1. Специфика социальных технологий (1ч)

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

Практическая деятельность. Поиск информации о социальных технологиях, применяемых в XXI в и профессиях, связанных с реализацией социальных технологий.

Тема 2. Социальная работа. Сфера услуг (1 ч)

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

Практическая деятельность. Социальная помощь

Тема 3. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология (2 ч)

Теоретические сведения. Технологии работы с общественным мнением. Источники формирования и формы выражения

общественного мнения. Социальные сети как технология. Содержание социальной сети. Элементы негативного влияния социальной сети на человека.

Практическая деятельность. Оценка уровня общительности. Поиск и изучение информации о социальных сетях, поисковых системах, сервисах мгновенного обмена сообщениями, которые в настоящее время являются самыми посещаемыми в России.

Тема 4. Технологии в сфере средств массовой информации (2 ч)

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

Практическая деятельность. Обсуждение результатов самостоятельной внеурочной работы «Социальная помощь». Осуществление мониторинга (исследования) СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новой технологии, обслуживающей ту или иную группу потребностей (по выбору обучающегося или по указанию учителя).

Раздел 4. Технологии в области электроники (6ч)

Тема 1. Нанотехнологии (2ч).

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

Практическая деятельность. Поиск информации в Интернете о наноматериалах, которые можно получить с помощью нанотехнологий.

Тема 2. Электроника и фотоника (4 ч)

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

Практическая деятельность. Сборка электрических цепей со светодиодом.

Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Нанопотоника, направления её развития. Перспективы создания квантовых компьютеров. Сборка электрических цепей со светодиодом и сенсором. Поиск информации в Интернете об областях деятельности человека, в которых применяется фотоника и нанопотоника.

Раздел 5. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч)

Теоретические сведения. Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

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

Практическая деятельность. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Раздел 6. Закономерности технологического развития цивилизации (6ч)

Тема 1. Управление в современном производстве. Инновационные предприятия.

Трансфер технологий (2 ч)

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

Практическая деятельность. Поиск информации в Интернете о циклах технологического и экономического развития России, закономерностях такого развития

Тема 2. Современные технологии обработки материалов (2 ч)

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

Практическая деятельность. Поиск информации в Интернете о современных технологиях обработки материалов: ультразвуковая резка и ультразвуковая сварка; лазерное легирование, лазерная сварка, лазерная гравировка; плазменная наплавка и сварка, плазменное бурение горных пород

Тема 3. Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование (2 ч)

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

Практическая деятельность. Знакомство с контрольно-измерительными инструментами и приборами. Поиск информации в Интернете о мерах длины, применявшихся в Древнем мире, на Руси, в Западной Европе

Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность (6ч)

Тема 1. Специализированный творческий проект (6 ч)

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

Учебно-методическая литература по Технологии

№ п/п	класс	Предмет УМК
1	5	Технология А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница
2	6	Технология А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница
3	7	Технология «Индустриальные технологии» А.Т. Тищенко Технологии ведения дома. Н.В. Сеница
4	8	Технология В.Д. Симоненко,
5	10	Технология В.Д. Симоненко, О.П. Очинин
6	5-7	Рабочие тетради к УМК

Тесты по технологии 5 класс

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

1. Волокна растительного происхождения не получают из:
А) крапивы; б) льна; в) шерсти; г) хлопка.
2. Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:
А) прядением; б) ткачеством; в) отделкой.
3. Долевая нить при растяжении:
А) изменяет свою длину; б) не изменяет свою длину.
4. Впишите в «ступеньки» названия хлопчатобумажных тканей.

Б			Б			
Б				А		
Б					Т	
Б					Т	
Б						Т

- 1) Ткань, необходимая для пошива постельного белья.
- 2) Из этой ткани шьют зимние пижамы, детские ползунки.
- 3) Эта тонкая, прозрачная ткань служит материалом для носовых платков, дорогого белья.
- 4) Из этой ткани шьют красивые вечерние платья.
- 5) Техническая ткань, используемая для пошива туристических и военных палаток, военной формы.

5. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.

А	Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка
Б	Вставить шпульный колпачок в челночное устройство
В	Вытянуть нижнюю нить вверх через отверстие в игольной пластине
Г	Намотать нить на шпульку
Д	Заправить нить под прижимную пластину шпульного колпачка
Е	Вставить шпульку в шпульный колпачок

6. Игла и лапка по окончании работы швейной машины должны быть оставлены в следующем положении:

- А) игла и лапка в верхнем положении; б) игла и лапка в нижнем положении;
 В) игла – в нижнем, лапка – в верхнем положении;
 Г) лапка – в нижнем, игла – в верхнем положении;
 Д) не имеет значения.

7. Часть швейной машины, её основание, называется _____.

8. Рациональное, правильное питание называется: а) кулинария; б) культура питания.

9. Установи соответствие между перечнями:

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1) кухонная посуда | а) кастрюля; |
| | Б) дуршлаг; |
| 2) приспособления | в) сковорода; |
| | Г) скалка. |

10. Установи правильную последовательность приготовления салата из свежих овощей:

- А) заправка салата;
 б) выкладывание в салатницу и украшение;
 в) нарезка овощей;
 Г) первичная обработка овощей

11. наиболее ценная часть яйца: а) скорлупа; б) желток; в) белок.

12. Установи соответствие между видом яйца и сроком его хранения

	Вид яйца		Срок хранения
1	Диетическое	А	От 7 до 30 суток
2	столовое	Б	До 7 суток

13. Маленькие бутерброды размером 3*3 см называются _____.
14. Сервировка стола - это _____ стола к приёму пищи.
15. Тонизирующий ароматный напиток, обладающий высокими вкусовыми качествами, который придаёт ощущение бодрости, улучшает пищеварение, называется _____.
16. Свежее доброкачественное яйцо при погружении в подсоленную воду:
- А) опускается на дно;
 - б) плавает на поверхности;
 - в) плавает посередине сосуда.

Тесты по технологии 6 класс

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к:
А) искусственным; б) химическим; В) натуральным.
2. Нити, идущие вдоль ткани, называются:
А) поперечные; б) уток; в) основа.
3. Длина волокон льна составляет:
А) 5-10мм; б) 30-40мм; в) 80-100мм.
4. В машинной игле ушко находится:
А) в середине иглы; б) рядом с острием; в) там же, где у иглы для ручного шитья.
5. К основным деталям швейной машины не относятся:
А) платформа; б) кузов; в) рукав; г) стойка рукава; д) маховое колесо.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

6. При изготовлении фартука применяют машинные швы:
А) накладной; б) запошивочный; в) стачной; г) вподгибку с закрытым срезом; д) расстрочной.
7. Чертёж швейного изделия в натуральную величину называется _____.
8. Стачивание – это:
А) соединение нескольких, приблизительно равных по величине деталей по совмещённым срезам машинной строчкой;
Б) соединение нескольких, различных по величине деталей, машинной строчкой;
В) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.

9. После выполнения машинной строчки концы нитей:

- А) закрепляют обратным ходом машины;
- Б) выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 стежками;
- В) выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком.

10. Последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом, называется _____.

11. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

- А) неправильного положения прижимной лапки;
- Б) сильного натяжения нижней нити;
- В) неправильной заправки нижней нити;
- Г) неправильной заправки верхней нити;
- Д) использования нити плохого качества.

12. Искусство приготовления пищи называется _____.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

13. К первичным видам обработки овощей относятся:

- А) мытьё; б) очистка; в) сортировка; г) нарезка; д) жарка.

14. Установи соответствие между названием блюда из яиц и способом его варки

	Название блюда		Время приготовления
1	Всмятку	А	4-5 минут
2	В мешочек	Б	7-10 минут
3	вкрутую	В	2 минуты

15. Установи соответствие между двумя перечнями, в одном из которых указан столовый прибор, а в другом - его место при сервировке стола

	Столовый прибор		Место на столе
1	Нож	А	Кладут слева от тарелки
2	Вилка	Б	Кладут в чашку
3	Столовая ложка	В	Кладут справа от тарелки

16. Холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с рыбой, мясом, яйцами, называется _____.

17. Отметить виды посуды и оборудования, необходимой для приготовления блинов, оладий: а) кастрюля, миска эмалированная; б) скалка; в) миксер;

г) сковорода; е) лопатка.

18. Как следует принимать подарок:

А) поблагодарить, не раскрывая подарка; б) развернуть, порадоваться и поблагодарить;

В) развернуть и сдержанно поблагодарить, чтобы восторгом не обидеть других гостей?

Тесты по технологии 7 класс

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

1. Текстильные волокна делятся на натуральные и:

А) растительные;

В) химические;

Д) искусственные

Б) минеральные;

Г) синтетические;

2. Лучшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:

А) полотняным; Б) саржевым; в) атласным; Г) сатиновым; Д) креповым.

3. Установите соответствие между видом волокна и признаком его определения.

Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей цифру из центрального и условное обозначение из правого столбцов.

волокно	Характер горения	Запах при горении
1. Ацетат	А) сгорает полностью с образованием светло-серой золы	«-» Жжёной бумаги
2. Хлопок	Б) горит без пламени, с треском, на конце волокна образуется шарик, рассыпающийся при нажатии.	«+» Уксуса
3. Натуральный шёлк	В) горит быстро, вне пламени не горит, на конце – бурый плотный шарик.	«*» Жжёного пера

4. Установи правильную последовательность приготовления салата из овощей:

А) заправка салата;

Б) выкладывание в салатницу и украшение;

В) нарезка овощей;

Г) первичная обработка овощей.

5. Установи соответствие между двумя перечнями – видом тепловой обработки и способом её выполнения:

1) припускание
мин);

а) быстрое отваривание или ошпаривание (не более 1

2) бланширование

б) продукт слегка обжаривают с жиром или без него;

3) пассерование

в) варка овощей в небольшом количестве жидкости или сока, который образуется из продукта при нагревании в плотно закрытой посуде.

6. Минеральные вещества, содержащиеся в продуктах питания в количестве десятков и сотен миллиграммов на 100 граммов продукта, называют _____

7. Подбери к терминам соответствующее содержание работы.

Условное обозначение	Содержание работы
А стачать	1. Проложить строчку при наложении одной детали на другую для их соединения.
Б обтачать	2. Проложить строчку для закрепления подогнутого края или изделия
В притачать	3. соединить детали, примерно равные по величине, строчками постоянного назначения по намеченным линиям.
Г настрочить	4. Соединить две детали с последующим их вывёртыванием на лицевую сторону.
Д застрочить	5. Соединить мелкие детали крупными строчками постоянного назначения.

8. Укажите цифрами в левом столбике правильную последовательность технологии изготовления швейного изделия:

	А. построение выкройки
	Б. влажно-тепловая обработка
	В. Снятие мерок
	Г. раскрой изделия
	Д. пошив изделия

9. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:

А) стачной;

г) вподгибку с закрытым срезом;

Б) настрочной;

д) вподгибку с открытым срезом.

В) накладной;

10. Отметьте знаком «+» правильные ответы

Причиной пропуска стежков может быть:

А) неправильная установка иглы;

б) сильное натяжение нижней нити;

В) не соответствие номера иглы номеру нити; г) погнутая или затупленная игла;

Д) сильное натяжение верхней нити.

11. Винт в шпульном колпачке нужен:

- А) для регулирования натяжения верхней нити;
- Б) для регулирования натяжения нижней нити;
- Г) для соединения деталей челнока в единое целое.

12. Профессия, связанная с изготовлением швейных изделий называется _____

8класс

1. Концентрированный раствор сахара в воде называется _____
2. Удаление влаги из продуктов называется _____
3. Установи правильную последовательность разделки солёной рыбы:
 - А) отрежь часть брюшка у рыбы; б) подготовь рабочее место;
 - В) расположи рыбу на доске головой к себе; г) удали внутренности и плёнку;
 - Д) промой рыбу проточной водой; е) отрежь голову и хвост;
 - Ж) произведи пластование рыбы, а для получения филе удали кости;
 - З) надрежь вдоль спинки кожу и сними её, начиная от головной части.
4. Доброкачественное мясо:
 - А) упругое; б) имеет мягкий жир;
 - В) имеет твёрдый жир; г) имеет характерный для данного вида мяса запах.
5. К мясным продуктам относятся:
 - А) печень; б) сердце; в) свинина; г) язык; д) говядина.
6. Молоко хранят в холодильнике:
 - А) в стеклянной посуде; б) в алюминиевой посуде; в) в эмалированной посуде.
6. Быстрое отваривание или ошпаривание продукта (не более 1 мин.) называется _____
7. Варка овощей в небольшом количестве жидкости или сока, который образуется из продукта при нагревании в плотно закрытой посуде, называется _____.
8. В качестве разрыхлителей теста применяют:
 - А) дрожжи; б) сахар; в) соль; г) сливочное масло; д) пищевую соду; е) кислое молоко; ж) яичные белки.
9. К химическим волокнам относятся:
 - А) синтетические; б) искусственные; в) шелковые; г) шерстяные; д) льняные.
10. К операциям предварительной отделки тканей относятся:
 - А) отбеливание; б) крашение; в) опаливание; г) прядение; д) печатание.
11. Поломка машинной иглы может произойти, если:
 - А) игла имеет ржавый налёт; б) игла погнута;

В) игла вставлена в иглодержатель до упора;

г) игла вставлена в иглодержатель не до упора.

12. Основание швейной машины называется _____

13. Деталь швейной машины, необходимая для намотки нитки на шпульку называется _____

14. Фамилия изобретателя современной швейной машины _____

15. Мерку Сб снимают для:

А) определения длины пояса; б) определения длины изделия;

В) определения ширины изделия.

16. Моделирование это:

А) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейных изделий;

Б) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой выкройки;

В) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;

Г) построение чертежей деталей швейных изделий;

Нанесение на базовую выкройку направления долевой нити.

17. Юбки по конструкции бывают:

А) прямые; б) клинговые; в) диагональные; г) конические; д) расширенные;

Е) зауженные.

18. Размер женских юбок и брюк определяется по:

А) обхвату шеи; б) обхвату груди; в) обхвату бедер;

Г) обхвату талии; д) росту.

19. Прибавка это:

А) величина, необходимая при обработке изделия машинными швами;

Б) величина, прибавляемая к размеру мерки на свободное облегание одежды.

20. Разутюжить – это:

А) удалить замины на тканях и деталях изделия;

Б) отогнуть припуски шва в одну сторону и закрепить их в этом положении;

В) уменьшить толщину шва, сгиба или края детали;

Г) разложить припуски шва на две стороны и закрепить их в этом положении.

9 класс

1. Установи соответствие между временем варки и названием блюда:

1) «Всмятку»	А) 4-5 минут
2) «в мешочек»	Б) 7-10 минут
3) вкрутую	В) 2 минуты

2. Маленькие бутерброды размером 3*3 см называются: _____

3. К нерыбным морским продуктам, употребляемым в пищу, относятся:

А) крабы; б) устрицы; в) медузы; г) креветки; д) морские звезды; е) кальмары.

4. Желирующим веществом при приготовлении желе, является:

А) крахмал; б) ваниль; в) желатин; г) сахар.

5. Минеральные вещества, содержащиеся в продуктах питания в малых количествах (единичные миллиграммы в 100 граммах продукта), называются _____

6. Ряд повторяющихся стежков называется _____

7. Деталь, при помощи которой швейная машина приводится в рабочее состояние или ставится на «холостой ход», называется _____

8. Длинный желобок машинной иглы служит:

А) для заправки верхней нити; б) для предохранения верхней нити от перетирания;
в) для образования петли.

9. Направление долевой нити учитывают:

А) для наиболее экономного раскроя ткани; б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки; в) чтобы изделие меньше сминалось.

10. Установи соответствие между названием мерки и её условным обозначением:

Условные обозначения мерок	Названия мерок
1. Сгii	А) длина спины до талии
2. Вc	Б) обхват плеча
3. Сб	В) высота сиденья
4. Оп	Г) полуобхват груди второй
5. Дтс	Д) полуобхват талии
6. Ст	Е) полуобхват бедер
7. Шс	Ж) ширина спины

11. Установи соответствие между видом шва и его условным обозначением.

Условное обозначение	Вид машинного шва
1	А. запошивочный
2	Б. двойной

12. Главная экономическая ячейка общества называется _____
13. Прибыль – это _____
14. Что обозначают первые три цифры штрихкода? _____
- 15 Наука о получении, передаче и применении электрической энергии в практических целях называется _____
16. Установить последовательность появления стилей в архитектуре:
- А) классицизм; б) античный; в) барокко; г) романский; д) готический;
- е) эклектика; ж) конструктивизм.
17. найти ошибки в таблице

профессия	Специальность
А) Токарь	К) Хирург
Б) Тракторист	Л) Преподаватель, литературный критик
В) Столяр	М) Водитель автомобиля
Г) Пианист	Н) Летчик-испытатель
Д) Монтажник	О) Судья
Е) Инженер	П) Швея
Ж) Ветеринарный врач	Р) Учитель математики
З) Продавец	С) Врач
И) парикмахер	Т) Проводник вагонов международного сообщения

18. Информационный документ, в котором описаны особенности профессии или специальности, служащий для ознакомления с избираемой профессией называется _____

19. Отметить знаком «+» правильные ответы.

Типы темперамента по Гиппократу:

А) флегматик; б) сангвиник; в) стоик; г) холерик; д) меланхолик.

20. Отметить знаком «+» правильный ответ.

Устройство, имеющее наибольшую скорость записи и считывания информации

А) флэш-карта; б) компакт-диск; в) гибкий диск; г) жёсткий диск.