### Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Клинцовка Пугачевского района Саратовской области»

«Рассмотрено» Руководитель ШМО	«Согласовано» Заместитель директора по УВР МОУ «СОШ с.Клинцовка» ————————————————————————————————————	«Утверждаю» Директор МОУ «СОШ с.Клинцовка»  Т.В.Чугунова / Приказ № //// от «З/ » Диурим 2020г.
		LYBOLIHUO NO

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ 5-9 КЛАСС

Рассмотрено на заседании педагогического совета Протокол № \_\_\_\_\_от августа 2020г.

Срок реализации 5 лет.

### І. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования уточняют и конкретизируют общее понимание личностных, метапредметных и предметных результатов как с позиции организации их достижения в образовательном процессе, так и с позиции оценки достижения этих результатов.

Планируемые результаты сформулированы к каждому разделу учебной программы.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

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

#### Выпускник получит возможность научиться:

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

# Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
  - проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
  - проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
  - Выпускник получит возможность научиться:
  - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
  - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

# Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- 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 определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

#### Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

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

#### 5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

#### 6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
  - следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
  - называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
  - характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
  - перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
  - разъясняет функции модели и принципы моделирования,
  - создаёт модель, адекватную практической задаче,
  - отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
  - составляет рацион питания, адекватный ситуации,
  - планирует продвижение продукта,
  - регламентирует заданный процесс в заданной форме,
  - проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
  - получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
  - получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
  - получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

#### 9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,

- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- 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 опытноэкспериментальным 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), современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере 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,
  - получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

#### II. Содержание учебного предмета

#### 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство.

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.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

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

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилина

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

# 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования*. Виды движения. Кинематические схемы

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательного й организации).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

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

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

# 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания

обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

III.Тематический планирование 5 – 9 класс 5 класс

№ п/	Наименование разделов	Всего часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).
1.	«Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности»	8	Знакомиться с эргономическими, санитарногигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого
2.	«Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности»	16	проекта. Защищать творческий проект Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально

оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о бобовых и макаронных изделий. блюдах из круп, Знакомиться с профессией повар Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы можон приспособлениями ДЛЯ нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда варёных овощей. Осуществлять ИЗ органолептическую оценку готовых блюд. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. яиц. Находить блюда ИЗ представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект 3. 22 «Технология Организовать рабочее место учащегося для столярных обработки работ. Читать и выполнять графическое изображение конструкционных изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы материалов», древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять «Технология рациональные и безопасные приёмы работ ручными творческой И опытнической инструментами при пилении, строгании, сверлении. Работать ручными инструментами с соблюдением правил деятельности» безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке. подготовительные работы Выполнять И работы выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия. «Создание 24 Составлять коллекции тканей из натуральных волокон

	изделий	ИЗ		растительного происхождения. Исследовать свойства
	текстильных	И		хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать
	поделочных			характеристики различных видов волокон и материалов:
	материалов»,			тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять
	«Технология			направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства
	творческой	И		нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную
	опытнической			стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в
	деятельности»			ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.
				Находить и представлять информацию о производстве
				нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и
				приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в
				старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.
				Знакомиться с профессиями оператор прядильного
				производства и ткач. Изготовлять образцы ручных работ:
				перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-
				колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок;
				обмётывание косыми (или петельными) стежками; Изучать
				устройство современной бытовой швейной машины с
				электрическим приводом. Подготавливать швейную машину
				к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку,
				заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю
				нитку наверх. Находить и представлять информацию об
				истории швейной машины. Овладевать безопасными
				приёмами труда
				Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать
				этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу.
				Оформлять портфолио и пояснительную записку к
				творческому проекту. Подготавливать электронную
				презентацию проекта. Составлять доклад для защиты
				творческого проекта. Защищать творческий проект
	Итого		70	
L	111010		, 0	

№	Наименование	Всего	Характеристика основных видов деятельности ученика
π/	разделов	часов	(на уровне учебных действий).
П			
1.	«Технологии домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности»	8	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

2.	«Кулинария»,	12	Определять свежесть рыбы органолептическими методами.
۷.	«Технология	12	Определять свежееть рыбы органолентическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать
	U		последовательность технологических операций по
	<u> </u>		приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять
	опытнической		
	деятельности»		механическую кулинарную обработку свежемороженой
			рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой
			рыбы. Разделывать рыбу. Осваивать безопасные приёмы
			труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных
			продуктов моря. Определять качество термической
			обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать
			готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить
			и представлять информацию о блюдах из рыбы и
			морепродуктов
			Определять качество мяса органолептическими методами.
			Подбирать инструменты и приспособления для
			механической и кулинарной обработки мяса. Планировать
			последовательность технологических операций по
			приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую
			кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы
			труда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
			Находить и представлять информацию о блюдах из мяса,
			соусах и гарнирах к мясным блюдам. Определять качество
			птицы органолептическими методами. Подбирать
			инструменты и приспособления для механической и
			кулинарной обработки птицы. Соблюдать безопасные
			приёмы работы с кухонным оборудованием,
			инструментами и приспособлениями. Сервировать стол и
			дегустировать готовые блюда. Находить и представлять
			* *
			информацию о блюдах из птицы. Подбирать столовое бельё
			для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда.
			Рассчитывать количество и стоимость продуктов для
			приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду,
			овладевая навыками эстетического оформления стола
			Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать
			этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу.
			Оформлять портфолио и пояснительную записку к
			творческому проекту. Подготавливать электронную
			презентацию проекта. Составлять доклад для защиты
	T.	2.4	творческого проекта. Защищать творческий проект
3.	«Технология	24	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.
	обработки		Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.
	конструкционных		Конструировать и моделировать изделия из древесины и
	материалов»,		древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж
	«Технология		со спецификацией для объёмного изделия из древесины и
	творческой и		составлять технологическую карту. Изучать устройство и
	опытнической		подготавливать к работе токарный станок для вытачивания
	деятельности»		изделий из древесины. Выполнять вытачивание деревянных
			деталей по чертежу и технологической карте. Знакомиться
			с видами и свойствами металлического проката.
			Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с
			использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание
			металлического проката слесарной ножовкой, рубку
			металлических заготовок зубилом, опиливание
			металлических заготовок напильниками и надфилями.
4.	«Создание изделий	26	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из
		-	

	1	
из текстильных и		химических волокон. Исследовать свойства текстильных
поделочных		материалов из химических волокон. Подбирать ткань по
материалов»,		волокнистому составу для различных швейных изделий.
«Технология		Находить и представлять информацию о современных
творческой и		материалах из химических волокон и об их применении в
опытнической		текстиле. Оформлять результаты исследований. Изучать
деятельности»		устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной
		иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать
		устройство регулятора натяжения верхней нитки.
		Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять
		регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек
		с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Находить
		и представлять информацию об истории швейных изделий.
		Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять
		правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы
		ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с
		помощью прямых копировальных стежков; примётывание;
		вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ:
		притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую
		обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали
		(мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным
		швом. Находить и представлять информацию об истории
		швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными
		приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик.
		Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать
		этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и
		пояснительную записку к творческому проекту.
		Подготавливать электронную презентацию проекта.
		Составлять доклад для защиты творческого проекта.
		Защищать творческий проект
Итого	70	

№ п/ п	Наименование разделов	Всего часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).
1.	«Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности»	11	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
2.	«Технология	21	Определять плотность древесины по объёму и массе

	обработки		образца. Разрабатывать конструкторскую и
	конструкционных		технологическую документацию на проектируемое изделие
	материалов»,		с применением компьютера. Определять отклонения и
	«Технология		допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание
	творческой и		лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать
	опытнической		деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым,
	деятельности»		шкантами или шурупами в нагель. Распознавать виды
			металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и
			пластичность сталей посредствомобработки напильником,
			гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой
			стали). Подготавливать заготовки и инструменты для
			нарезания резьбы. Знакомиться с устройством и принципом
			работы токарно-винторезного станка.
2		24	
3.	«Создание изделий	24	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон
	из текстильных и		животного происхождения. Оформлять результаты
	поделочных		исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых
	материалов»,		тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и
	«Технология		представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять
	творческой и		результаты исследований. Выполнять чистку и смазку
	опытнической		швейной машины. Находить и представлять информацию о
	деятельности»		видах швейных машин последнего поколения. Выполнять
			подготовку проектного изделия к примерке. Проводить
			примерку проектного изделия. Устранять дефекты после
			примерки. Обрабатывать проектное изделие по
			индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и
			оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
			Находить и представлять информацию о промышленном
			оборудовании для влажно-тепловой обработки
			Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать
			этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять
			портфолио и пояснительную записку к творческому
			проекту. Подготавливать электронную презентацию
			проекту. Подготавлявать злектронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого
			проекта. Защищать творческий проект
4.	«Кулинария»,	12	Определять качество молока и молочных продуктов
4.	«Кулинария», «Технология	12	
			органолептическими методами. Определять срок годности
	творческой и		молочных продуктов. Подбирать инструменты и
	опытнической		приспособления для приготовления блюд из молока и
	деятельности»		кисломолочных продуктов. Планировать
			последовательность технологических операций по
			приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда
			при работе с горячими жидкостями. Приготовлять
			молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.
			Определять качество молочного супа, каши, блюд из
			кисломолочных продуктов. Знакомиться с профессией
			мастер производства молочной продукции. Находить и
			представлять информацию о кисломолочных продуктах,
			национальных молочных продуктах в регионе проживания.
			Находить и представлять информацию о рецептах блинов,
			блинчиков и оладий, о народных праздниках,
			сопровождающихся выпечкой блинов. Подбирать
			инструменты и приспособления для приготовления теста,
			формования и выпечки мучных изделий. Планировать
			последовательность технологических операций по
			приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные
			приготовлению теста и выпечки. Осваивать оезопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного
			присмы труда. Выбирать и тотовить изделия из пресного

		анаёмара таата Вибирати и ратариту напання ма часачнага
		слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного
		теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку
		качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.
		Подбирать продукты, инструменты и приспособления для
		приготовления сладостей, десертов и напитков.
		Планировать последовательность технологических
		операций по приготовлению изделий. Осваивать
		безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять
		сладости, десерты и напитки. Знакомиться с профессией
		кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять
		информацию о видах сладостей, десертов и напитков,
		способах нахождения рецептов для их приготовления.
		Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.
		Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.
		Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и
		стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять
		сервировку сладкого стола, овладевая навыками его
		эстетического оформления. Разрабатывать
		пригласительный билет на праздник с помощью ПК.
		Определять цель и задачи проектной деятельности.
		Составлять доклад для защиты творческого проекта.
		Защищать творческий проект
Итого	68	

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Всего	Характеристика основных видов деятельности ученика
$\Pi/\Pi$	разделов	часов	(на уровне учебных действий).
2.	«Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника»	7 22	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды.  Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и
			квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах ее сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнить упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Знакомится со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомится с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
3.	«Семейная экономика»,	7	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства

	1	1	
			товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую
			деятельность*
4.	«Современное производство и профессиональное самоопределение»	17	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предположения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение.
5.	«Технологии	15	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать
$\int_{-\infty}^{\infty}$		13	
	творческой и		информацию по проблеме, формировать базу данных.
	опытнической		Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы,
	деятельности»		выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую
			документацию с помощью компьютера. Оформлять
			портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
	Итого	68	

№	Наименование	Всег	Характеристика основных видов деятельности ученика
$\Pi/\Pi$	разделов	o	(на уровне учебных действий).
		часо	
		В	
1.	Современные	11	Современные информационные технологии. Потребности в
	материальные,		перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта.
	информационные и		Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность
	гуманитарные		транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Нанотехнологии: новые принципы
	технологии и		получения материалов и продуктов с заданными свойствами.
	перспективы их		Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские
	развития		технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонифицированная вакцина. Генная
			инженерия как технология ликвидации нежелательных
			наследуемых признаков. Создание генетических тестов.
			Создание органов и организмов с искусственной
			генетической программой. Управление в современном
			производстве. Роль метрологии в современном
			производстве. Инновационные предприятия. Трансферт
			технологий. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов
			Интернета по вопросам формирования, продвижения и
			внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную
			группу потребностей или отнесенных к той или иной
			технологической стратегии.

2.	Формирование технологической культуры и проектно- технологического мышления обучающихся	13	Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение личностно значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнеспроект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.
3.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	10	Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь». Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.
	Итого	34	