

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 7

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

протокол № 4 от 26.05.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №7

  
В.П. Кондратьева

Приказ № 52/1 от 29.05.2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета

«Технология»

для 5-8 классов основного общего образования

2023-2024 учебный год

(с использованием оборудования центра естественнонаучной и технологической  
направленностей "Точка роста")

Составитель:  
З.И. Парфёнова  
учитель технологии  
первой квалификационной категории

п. Висим 2023 г.

Программа предмета «Технология» рассчитана на 4 года. Общее количество часов за уровень основного общего образования составляет 238 часов со следующим распределением часов по классам: 5-й класс-68 часов; 6-й класс-68 часов; 7-й класс-68 часов; 8-й класс-34 часа.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 5-7 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.; Вентана-Граф, 2018.

По учебнику «Технология» 8 класс Алгоритм успеха М. Издательский центр «Вентана- Граф» 2019

Содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов.

Применение модульной структуры обеспечивает возможность вариативного освоения образовательных модулей и их разбиение на части с целью освоения модуля в рамках различных классов для формирования рабочей программы, учитывающей потребности обучающихся, компетенции преподавателя, специфику материально-технического обеспечения и специфику научно-технологического развития в регионе.

Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» включает в себя содержание, посвященное изучению технологий обработки различных материалов и пищевых продуктов, формирует базовые навыки применения ручного и электрифицированного инструмента, технологического оборудования для обработки различных материалов; формирует навыки применения технологий обработки пищевых продуктов, используемых не только в быту, но и в индустрии общественного питания.

Модуль «Производство и технологии» включает в себя содержание, касающееся изучения роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, причин и последствий развития технологий, изучения перспектив и этапности технологического развития общества, структуры и технологий материального и нематериального производства, изучения разнообразия существующих и будущих профессий и технологий, способствует формированию персональной стратегии личностного и профессионального саморазвития.

### **Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы.**

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.

#### **Личностные результаты освоения основной образовательной программы**

1.Способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе 1.Российская гражданская идентичность: патриотизм, уважение к Отечеству, прошлому и настоящему многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной.

2.Ответственное отношение к учению, готовность мотивации к обучению и познанию, осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развитие опыта участия в социально значимом труде.

3. Целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающее социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимание.

5. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6. Развитость морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, сформированность нравственных чувств и нравственного поведения, осознанное и ответственное отношение к собственным поступкам;

7. Сформированность коммуникативной компетентности общения и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности.

8. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

9. Сформированность основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитость экологически ориентированной рефлексивно - оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях.

10. Осознанность значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

11. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

### **Метапредметные результаты освоения ООП**

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Условием формирования межпредметных понятий, например, таких как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся совершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;

- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт

понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов); - заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределённости. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

В соответствии с ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

регулятивные	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;</li><li>● идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;</li><li>● выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;</li><li>● ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;</li><li>● формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;</li><li>● обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.</li></ul> <p>2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;</li><li>● обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;</li><li>● определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;</li><li>● -выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);</li><li>● выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;</li><li>● составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);</li></ul>
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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 определенного класса;</li> <li>● планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.</li> </ul> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;</li> <li>● систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;</li> <li>● отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;</li> <li>● оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;</li> <li>● находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата</li> </ul>
познавательные	<p>1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации;</li> <li>● устанавливать причинно-следственные связи;</li> <li>● строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.</li> </ul> <p>2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● обозначать символом и знаком предмет и/или явление;</li> <li>● определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;</li> <li>● создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;</li> <li>● строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;</li> <li>● создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;</li> <li>● преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;</li> <li>● переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;</li> <li>● строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать</li> </ul>

	<p>неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;</li> <li>● анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.</li> </ul> <p>3.Смысловое чтение.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);</li> <li>● ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;</li> <li>● устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;</li> <li>● резюмировать главную идею текста;</li> <li>● преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);</li> <li>● критически оценивать содержание и форму текста.</li> </ul> <p>4.Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● определять свое отношение к природной среде;</li> <li>● анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов.</li> <li>● проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;</li> <li>● прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;</li> <li>● распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;</li> <li>● выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели</li> </ul>
коммуникативные	<p>1.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 свое мнение.</p> <p>Обучающийся сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● определять возможные роли в совместной деятельности;</li> <li>● играть определенную роль в совместной деятельности;</li> <li>● принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;</li> <li>● определять свои действия и действия партнера, которые</li> </ul>

<p>способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;</li> <li>● корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвинуть контраргументы, перефразировать свою мысль(владение механизмом эквивалентных замен);</li> <li>● критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;</li> <li>● предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;</li> <li>● выделять общую точку зрения в дискуссии;</li> <li>● договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;</li> <li>● организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);</li> <li>● устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы и содержания диалога.</li> </ul> <p>2. 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● - определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;</li> <li>● отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе)</li> <li>● представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;</li> <li>● соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;</li> <li>● высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;</li> <li>● принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;</li> <li>● создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;</li> <li>● использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;</li> <li>● использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;</li> <li>● делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.</li> </ul> <p>3. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).</p>
--

## **Предметные результаты освоения ООП**

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

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

### **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

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

Выпускник научится:

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

#### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

**Выпускник получит возможность научиться:**

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

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

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- 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.

## **7 класс**

### По завершении учебного года обучающийся:

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

## 8 класс

### По завершении учебного года обучающийся:

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

- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

## **Курс для девочек:**

### **5-7 классы**

#### **5 класс**

#### **Требования к уровню подготовки учащихся.**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

#### **Личностные результаты** изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической области;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование ( установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

#### **Метапредметные результаты** изучения курса:

##### *познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

● умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

**Предметные результаты освоения курса:**

● осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

● разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

● работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

● наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки на шпульку, выполнять машинные строчки;

● выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с закрытым и с открытым срезом;

● читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

● выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

● подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

## **Содержание программы.**

### **Проектная деятельность**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы.* Выполнение эскизов проектов.

### **Художественные ремесла**

#### **Декоративно-прикладное изделие для кухни.**

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья ля кухни».

*Основные теоретические сведения.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном costume, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы.* Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места, выполнение эскизов прихватки, выполнение эскизов по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

#### **Создание изделий из текстильных материалов**

##### **Элементы материаловедения.**

*Основные теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы.* Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

##### **Конструирование швейных изделий.**

*Основные теоретические сведения.* Фартуки в национальном costume. Общие правила построения и оформление чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

##### **Швейные ручные работы.**

*Основные теоретические сведения.* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практические работы.* Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

##### **Элементы машиноведения.**

*Основные теоретические сведения.* История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические

характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, и устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы.* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных сточек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

### **Проект «Фартук для работы на кухне».**

*Основные теоретические сведения.* Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы.* Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и копировальных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия защита проекта.

## **Кулинария**

### **Санитария и гигиена**

*Основные теоретические сведения.* Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы.* Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение влажной и сухой уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### **Здоровое питание**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы.* Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

### **Технология приготовления пищи**

#### **Бутерброды, горячие напитки**

*Основные теоретические сведения.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы.* Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Основные теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы.* Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

### **Блюда из овощей**

*Основные теоретические сведения.* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы.* Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### **Блюда из яиц.**

*Основные теоретические сведения.* Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы.* Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

### **Сервировка стола к завтраку.**

*Основные теоретические сведения.* Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Практические работы.* Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами

## **Тематическое планирование**

<b>№ п/п</b>	<b>Название темы</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>ЭОР</b>
<b>1-2</b>	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность	2	
	<b>Создание изделий из текстильных материалов (46 ч)</b>		
<b>3-4</b>	Производство текстильных материалов	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>5-6</b>	Текстильные материалы и их свойства	2	
<b>7-8</b>	Швейная машина	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>9-10</b>	Основные операции при машинной обработке изделия	2	Рэш
<b>11-12</b>	Основные операции при машинной обработке изделия	2	
<b>13-14</b>	Влажно-тепловая обработка ткани	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>15-16</b>	Швейные ручные работы	2	Инфоурок

17-18	Машинные швы	2	Инфоурок
19-20	Машинные швы	2	
21-22	Декоративно-прикладное искусство	2	Интернет-ресурсы презентация
23-24	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	Рэш
25-26	Лоскутное шитье	2	Интернет-ресурсы презентация
27-28	Технология изготовления лоскутного изделия	2	Интернет-ресурсы презентация
29-30	Технология изготовления лоскутного изделия	2	
31-32	Конструирование швейного изделия	2	Инфоурок
33-34	Изготовление выкройки фартука	2	Инфоурок
35-36	Раскрой швейного изделия. Раскрой фартука. Технология изготовления фартука	2	Рэш
37-38	Обработка накладных карманов	2	Рэш
39-40	Обработка нижней части фартука	2	Рэш
41-42	Обработка нижней части фартука	2	Рэш
43-44	Обработка верхнего среза фартука	2	Рэш
45-46	Обработка пояса	2	Рэш
47-48	Окончательная обработка фартука	2	Инфоурок
	<b>Технологии домашнего хозяйства (2 ч)</b>		
49-50	Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне	2	Интернет-ресурсы презентация
	<b>Кулинария (12 ч)</b>		
51-52	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	2	Рэш
53-54	Технология приготовления бутербродов Технология приготовления горячих напитков	2	Интернет-ресурсы презентация
55-56	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Интернет-ресурсы презентация
57-58	Технология приготовления блюда из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей	2	Интернет-ресурсы презентация
59-60	Технология приготовления блюд из яиц	2	Интернет-ресурсы презентация
61-62	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Интернет-ресурсы презентация
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности (6 ч)</b>		
63-64	Творческий проект. Выбор темы проекта для презентации.	2	Рэш
65-66	Технологический этап проекта	2	Инфоурок

<b>67-68</b>	Заключительный этап проекта	2	
	<b>Всего 68 часов</b>		

## **6 класс**

### **Требования к уровню подготовки учащихся.**

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

#### **Личностные результаты** изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической области;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование ( установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

#### **Метапредметные результаты** изучения курса:

##### *познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

• умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

**Предметные результаты освоения курса:**

• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

• разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;

• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;

• заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

• читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

• подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы стачным швом, определять качество готового изделия;

• подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

**Содержание программы.**

**Художественные ремесла**

***Вязание крючком и спицами***

Творческий проект «Вяжем изделия крючком и спицами»

*Основные теоретические сведения.* Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

*Практические работы.* Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель,

кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Выполнение и защита проекта «Вяжем изделия крючком или спицами».

## **Создание изделий из текстильных материалов**

### ***Элементы материаловедения***

*Основные теоретические сведения.* Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

*Практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### ***Конструирование швейных изделий.***

*Основные теоретические сведения.* Виды плечевой одежды. Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

### **Швейные ручные работы.**

*Основные теоретические сведения.* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками и ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия для выполнения ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

### **Элементы машиноведения.**

*Основные теоретические сведения.* Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособление к швейной машине.

*Практические работы.* Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов.

### **Проект «Наряд для семейного обеда»**

*Основные теоретические сведения.* Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки пройм и горловины, застежек. Обработка боковых, плечевых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраиваем обтачки, обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

## **Кулинария**

### ***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.***

*Основные теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

*Практические работы.* Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

### ***Блюда из мяса и мясных продуктов.***

*Основные теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

### **Приготовление первых блюд.**

*Основные теоретические сведения.* Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

*Практические работы.* Приготовление заправочного супа.

### **Сервировка стола к обеду. Этикет.**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

*Практическая работа.* Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

### **Оформление интерьера**

*Основные теоретические сведения.* Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

*Практические работы.* Творческий проект. «Растения в интерьере комнаты».

- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы стачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

## **Тематическое планирование**

<b>№ п/п</b>	<b>Название темы</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>ЭОР</b>
	<b>Вводный урок (1 ч)</b>		
<b>1</b>	Правила безопасной работы	1	Рэш
	<b>Художественные ремесла (17 ч)</b>		
<b>2</b>	Художественные ремесла	1	Интернет-ресурсы презентация
<b>3-4</b>	Основные виды петель при вязании крючком	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>5-6</b>	Вязание по кругу	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>7-8</b>	Вязание спицами. Основные приемы вязания	2	Рэш

9-10	Выполнение проекта «Вяжем изделия крючком или спицами»	2	
11-12	Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами»	2	
13-14	Выполнение проекта «Вяжем изделие крючком или спицами»	2	
15-16	Подготовка проекта к защите	2	Инфоурок
17-18	Защита проекта «Вяжем изделие крючком или спицами»	2	
	<b>Создание изделий из текстильных материалов (36 ч)</b>		
19-20	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	2	Интернет-ресурсы презентация
21-22	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. П/р Установка машинной иглы.	2	Интернет-ресурсы презентация
23-24	Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных швов Машинные швы. Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант).	2	Инфоурок
25-26	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	2	Инфоурок
27-28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда». Уход за одеждой. Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	2	Инфоурок
29-30	Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.	2	Инфоурок
31-32	Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою	2	Интернет-ресурсы презентация
33-34	Раскрой плечевого швейного изделия	2	Инфоурок
35-36	Подготовка к примерке и примерка изделия	2	Инфоурок
37-38	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	2	Инфоурок
39-40	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	2	
41-42	Обработка горловины швейного изделия.	2	Инфоурок
43-44	Обработка горловины швейного изделия.	2	
45-46	Обработка боковых срезов швейного изделия.	2	Инфоурок
47-48	Обработка нижнего среза швейного изделия.	2	Инфоурок
49-50	Окончательная отделка изделия.	2	Инфоурок

<b>51-52</b>	Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>53-54</b>	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2	
	<b>Кулинария (10 ч)</b>		
<b>55-56</b>	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>57-58</b>	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	2	
<b>59-60</b>	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>61-62</b>	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	2	
<b>63-64</b>	Супы. Технология приготовления первых блюд Практическая работа. «Приготовление первых блюд» Сервировка стола к обеду. Этикет.	2	Интернет-ресурсы презентация
	<b>Оформление интерьера (4 ч)</b>		
<b>65-66</b>	Планировка и интерьер жилого дома	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>67-68</b>	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания.	2	Интернет-ресурсы презентация
	<b>Всего 68 часов</b>		

## 7 класс

### Требования к уровню подготовки учащихся.

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

#### Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической области;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование ( установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);

- проявление технико-технологического и экономического мышления;

- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасности и эффективности социализации;

- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

- 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;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- моделирование технических объектов и технических процессов;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

- исследовательские и проектные действия;

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и

- формулирование определений понятий;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

### **Предметные результаты** изучения курса:

#### *в познавательной сфере:*

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

#### *в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

#### *в мотивационной сфере:*

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

#### *в эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Название темы	Кол-во часов	ЭОР
1	<b>Вводное занятие (1 ч)</b>	1	
	<b>Художественные ремесла (15 ч)</b>		
2	Вышивание. Основные стежки и швы на их основе.	1	Интернет-ресурсы презентация
3-4	Вышивка швом крест	2	Рэш
5-6	Вышивка гладью	2	Рэш
7-8	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2	Инфоурок
9-16	Выполнение творческого проекта. Вышивание панно швом крест.	8	
	<b>Создание изделий из текстильных материалов (32 ч)</b>		
17-18	Свойства текстильных материалов	2	Интернет-ресурсы презентация
19-20	Конструирование поясных швейных изделий. Виды поясной одежды. История костюма.	2	Интернет-ресурсы презентация
21-22	Правила снятия мерок. Построение основы чертежа юбки.	2	Интернет-ресурсы презентация
23-24	Конструкции юбок. Построение чертежа в натуральную величину.	2	Инфоурок
25-26	Моделирование поясной одежды	2	Интернет-ресурсы презентация
27-28	Технология ручных и машинных работ	2	Инфоурок
29-30	Раскрой швейного изделия. Юбка.	2	Инфоурок
31-32	Технология изготовления поясного изделия. Подготовка и проведение примерки	2	Инфоурок
33-34	Обработка складок, вытачек	2	Интернет-ресурсы презентация
35-36	Обработка швов.	2	Интернет-ресурсы презентация
37-38	Обработка застежки.	2	Интернет-ресурсы

			презентация
<b>39-40</b>	Обработка верхнего среза юбки поясом.	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>41-42</b>	Обработка нижнего среза юбки.	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>43-44</b>	Отделка готового изделия.	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>45-46</b>	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4	Интернет-ресурсы презентация
	<b>Технология домашнего хозяйства (4 ч)</b>		
<b>47-48</b>	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>49-50</b>	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	2	Интернет-ресурсы презентация
	<b>Кулинария (16 ч)</b>		
<b>51-52</b>	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>53-54</b>	Изделия из жидкого теста	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>55-56</b>	Виды теста и выпечки.	2	Интернет-ресурсы презентация
<b>57-58</b>	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	2	Реш
<b>59-60</b>	Технология приготовления изделий из песочного теста.	2	Реш
<b>61-62</b>	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	2	Реш
<b>63-64</b>	Сервировка стола. Праздничный этикет.	2	Реш
<b>65-68</b>	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	4	
	<b>Всего 68 часов</b>		

**Тематическое планирование по предмету  
“Технология”**

**8 класс**

<b>№</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Ко л- во уро ков</b>	<b>Возможность использования ЭОЖ</b>
1	Жизненное самоопределение человека.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
2	Сущность и структура процесса профессионального самоопределения и развития.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
3	Значение, ситуация и правила выбора профессии.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
4	Типичные ошибки при выборе профессии.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
5	Творческий проект «Мой выбор»: сущность и структура	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
6	Профессия и специальность: происхождение и сущность.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
7	Многообразие мира труда.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
8	Классификация профессий. Формула профессии.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
9	Профессиональная деятельность и карьера человека.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
10	Рынок труда и его требования к профессионалу.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>

			605000
11-12	Рынок труда Урала и его требования к профессионалу.	2	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
13-14	Профессионально важные качества человека.	2	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
15	Интересы и склонности. Мотивы выбора профессии.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
16	Особенности психических процессов и выбор профессии.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
17-18	Темперамент и выбор профессии	2	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
19-20	Характер и выбор профессии.	2	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
21	Роль способностей в профессиональной деятельности.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
22	Тип личности и выбор профессии.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
23	Профессиональная деятельность и здоровье.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
24	Профессиональная пригодность и самооценка.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
25	Анализ профессиональной деятельности.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
26	Профессиональные пробы и творческие проекты.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://schol-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>

			605000
27	Профильное обучение и предпрофильная подготовка.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
28	Пути получения профессионального образования.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
29	Профессиональная консультация.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
30	Профессиональное самоопределение и самовоспитание.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
31	Готовность к профессиональному самоопределению.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
32	Принятие решения о профессиональном выборе.	1	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>
33-34	Творческий проект «Мой выбор»: оформление и защита.	2	<a href="https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000">https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru&amp;sa=D&amp;ust=1541171165605000</a>