

Лабинский район станица Каладжинская  
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 16  
имени участника Великой Отечественной войны героя Советского союза Ивана Наумовича Нестерова  
станции Каладжинской муниципального образования Лабинский район

УТВЕРЖДЕНО

решением педсовета протокол №1

от 31 августа 2021 года

Председатель \_\_\_\_\_ И.В. Гусев

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологии с интеграцией Программ Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»

Уровень образования (класс) основное общее образование 5 - 8 класс

Количество часов: 238: 5 класс - 2 часа в неделю ( 48 часов – технология +20 часов «Промышленный дизайн»)

6 класс ( 48 часов – технология +20 часов «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование»)

7класс- 2 часа в неделю( 48часов –технология +20 часов «Геоинформационные технологии», 8 класс- 1 час в неделю (23 часа - технология + 11 часов «Геоинформационные технологии»)

Учителя : Буткова Ольга Александровна , Сотникова Евгения Евгеньевна.

Программа разработана в соответствии с требований ФГОС ООО (приказ № 1897 от 17. 12. 2010 г. Министерства образования РФ); ООП МОБУ СОШ № 16 им. И.Н. Нестерова ст. Каладжинской Лабинского района и на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко издательский центр «Вентана-Граф» 2017 год.

Программа «Промышленный дизайн» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»

разработана в соответствии с требований ФГОС ООО (приказ № 1897 от 17. 12. 2010 г. Министерства образования РФ); ООП МОБУ СОШ № 16 им.

И.Н.Нестерова ст. Каладжинской Лабинского района и на основе примерной авторской рабочей программы программу основного общего образования по предмету «Технология» «Промышленный дизайн. Проектирование материальной среды» Авторы: Рыжов М. Ю.; Саакян С. Г. 2019 год.

Программа «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста» разработана в соответствии с требований ФГОС ООО (приказ № 1897 от 17. 12. 2010 г. Министерства образования РФ); ООП МОБУ СОШ № 16 им. И.Н.Нестерова ст. Каладжинской Лабинского района и на основе примерной авторской рабочей общеобразовательной общеразвивающей программы технической направленности «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование» Автор : Кузнецова И.А. Москва. 2019 год.

Программа «Геоинформационные технологии» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста» разработана в соответствии с требований ФГОС ООО (приказ № 1897 от 17. 12. 2010 г. Министерства образования РФ); ООП МОБУ СОШ № 16 им. И.Н.Нестерова ст. Каладжинской Лабинского района и на основе рабочей программы основного общего образования по предмету «Технология» «Геоинформационные технологии» Авторы : Быстров А.Ю., Фоминых А.А., Москва. 2019 год.

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА, КУРСА

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

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

Обобщение этих и многих других определений и трактовок понятия «технология» в российских и зарубежных энциклопедических, справочных и научных изданиях, их ди-дактическое преломление к сфере общего образования позволило сформулировать для обоснования содержания нового курса технологии в 5–8 классах содержательно развёрну-тое современное понимание технологии. Оно, применительно к технологическому образованию школьников, позволяет наметить сюжетные линии инновационного содержания соответствующего учебного предмета в базисном плане основной школы.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология»- 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;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- приводит произвольные примеры производственных технологий;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- объясняет понятие «машина», 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 опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

### **Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:**

1. **Патриотического воспитания** ценностного отношения к отечественному культурному, историческому и научному наследию, понимания значения технологии науки в жизни современного общества, способности владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной технологии, заинтересованности в научных знаниях об устройстве мира и общества;
2. **Гражданского воспитания** формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества;
3. **Духовно-нравственного воспитания** представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;
4. **Эстетическое воспитание**-приобщение детей к культурному наследию.
5. **Ценностей научного познания:** Мировоззренческих представлений соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира; представлений об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой, о роли предмета в познании этих закономерностей; познавательных мотивов, направленных на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений; познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий; интереса к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности, к осознанному выбору направленности и уровня обучения в дальнейшем;
6. **Физического воспитания,** формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия осознания ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни, осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни;
7. **Трудового воспитания** коммуникативной компетентности в общественно полезной, учебноисследовательской, творческой и других видах деятельности; интереса к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний,

осознанного выбора индивидуальной траектории продолжения образования с учётом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей;

8. **Экологического воспитания** экологически целесообразного отношения к природе как источнику Жизни на Земле, основе её существования, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью, осознания ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; способности применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышения уровня экологической культуры, осознания глобального характера экологических проблем и путей их решения посредством методов предмета; экологического мышления, умения руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике

#### **Актуальность программы «Промышленный дизайн» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»**

: дизайн является одной из основных сфер творческой деятельности человека, направленной на проектирование материальной среды. В современном мире дизайн охватывает практически все сферы жизни. В связи с этим всё больше возрастает потребность в высококвалифицированных трудовых ресурсах в области промышленного (индустриального) дизайна.

Программа учебного курса «Промышленный дизайн» направлена на междисциплинарную проектно-художественную деятельность с интегрированием естественнонаучных, технических, гуманитарных знаний, а также на развитие инженерного и художественного мышления обучающегося.

Учебный курс «Промышленный дизайн» фокусируется на приобретении обучающимися практических навыков в области определения потребительской ниши товаров, прогнозирования запросов потребителей, создания инновационной продукции, проектирования технологичного изделия.

В программу учебного курса заложена работа над проектами, где обучающиеся смогут попробовать себя в роли концептуалиста, стилиста, конструктора, дизайн-менеджера. В процессе разработки проекта обучающиеся коллективно обсуждают идеи решения поставленной задачи, далее осуществляют концептуальную проработку, эскизирование, макетирование, трёхмерное моделирование, визуализацию, конструирование, прототипирование, испытание полученной модели, оценку работоспособности созданной модели. В процессе обучения производится акцент на составление технических текстов, а также на навыки устной и письменной коммуникации и командной работы.

Учебный курс «Промышленный дизайн» представляет собой самостоятельный модуль, изучаемый в течение учебного года параллельно с освоением программ основного общего образования в предметных областях «Математика», «Информатика», «Физика», «Изобразительное искусство», «Технология», «Русский язык». Курс «Промышленный дизайн» предполагает возможность участия обучающихся в соревнованиях, олимпиадах и конкурсах. Предполагается, что обучающиеся овладеют навыками в области дизайн-эскизирования, трёхмерного компьютерного моделирования.

**Цель программы:** освоение обучающимися спектра Hard- и SoFt-компетенций на предмете промышленного дизайна через кейс-технологии.

**Задачи программы:**

обучающие:

- объяснить базовые понятия сферы промышленного дизайна, ключевые особенности методов дизайн-проектирования, дизайн-аналитики, генерации идей;
- сформировать базовые навыки ручного макетирования и прототипирования;
- сформировать базовые навыки работы в программах трёхмерного моделирования;
- сформировать базовые навыки создания презентаций;
- сформировать базовые навыки дизайн-скетчинга;
- привить навыки проектной деятельности, в том числе использование инструментов планирования.

развивающие:

- формировать 4К-компетенции (критическое мышление, креативное мышление, коммуникация, кооперация);
- сформировать умение формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

• сформировать умение выступать публично с докладами, презентациями и т. п.

воспитательные:

- способствовать формированию опыта совместного и индивидуального творчества при выполнении командных заданий;
- формировать чувство коллективизма и взаимопомощи;
- воспитывать чувство патриотизма, гражданственности, гордости за отечественные достижения в промышленном дизайне.

Планируемые результаты освоения учебного курса

Личностные результаты:

- критическое отношение к информации и избирательность её восприятия;
- осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий;
- развитие внимательности, настойчивости, целеустремлённости, умения преодолевать трудности;
- развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с другими обучающимися.

Мета предметные результаты

Регулятивные универсальные учебные действия:

- умение принимать и сохранять учебную задачу;
- умение планировать последовательность шагов алгоритма для достижения цели;
- умение ставить цель (создание творческой работы), планировать достижение этой цели;
- умение осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;
- способность адекватно воспринимать оценку наставника и других обучающихся;
- умение различать способ и результат действия;
- умение вносить коррективы в действия в случае расхождения результата решения задачи на основе её оценки и учёта характера сделанных ошибок;
- умение в сотрудничестве ставить новые учебные задачи;
- способность проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- умение осваивать способы решения проблем творческого характера в жизненных ситуациях;
- умение оценивать получающийся творческий продукт и соотносить его с изначальным замыслом, выполнять по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла.

Познавательные универсальные учебные действия:

- умение осуществлять поиск информации в индивидуальных информационных архивах обучающегося, информационной среде образовательного учреждения, федеральных хранилищах информационных образовательных ресурсов;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных, познавательных и творческих задач;
- умение ориентироваться в разнообразии способов решения задач;
- умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- умение проводить сравнение, классификацию по заданным критериям;
- умение строить логические рассуждения в форме связи простых суждений об объекте;
- умение устанавливать аналогии, причинно-следственные связи;
- умение моделировать, преобразовывать объект из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знако-во-символическая);
- умение синтезировать, составлять целое из частей, в том числе самостоятельно достраивать с восполнением недостающих компонентов.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- умение аргументировать свою точку зрения на выбор оснований и критериев при выделении признаков, сравнении и классификации объектов;
- умение выслушивать собеседника и вести диалог;
- способность признавать возможность существования различных точек зрения и право каждого иметь свою;
- умение планировать учебное сотрудничество с наставником и другими обучающимися: определять цели, функции участников, способы взаимодействия;
- умение осуществлять постановку вопросов: инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- умение разрешать конфликты: выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- владение монологической и диалогической формами речи.

#### Предметные результаты

В результате освоения программы обучающиеся должны знать:

- правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием. уметь:
- применять на практике методики генерирования идей; методы дизайн-анализа и дизайн-исследования;
- анализировать формообразование промышленных изделий;
- строить изображения предметов по правилам линейной перспективы;
- передавать с помощью света характер формы;
- различать и характеризовать понятия: пространство, ракурс, воздушная перспектива;
- получать представления о влиянии цвета на восприятие формы объектов дизайна;
- применять навыки формообразования, использования объёмов в дизайне (макеты из бумаги, картона);
- работать с программами трёхмерной графики (Fusion 360);
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- представлять свой проект.

владеть:

- научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами проектирования, конструирования, моделирования, макетирования, прототипирования в области промышленного (индустриального) дизайна.

Смежные предметы основного общего образования

#### Математика

Статистика и теория вероятностей Выпускник научится:

- представлять данные в виде таблиц, диаграмм;
- читать информацию, представленную в виде таблицы, диаграммы.

В повседневной жизни и при изучении других предметов выпускник сможет:

- извлекать, интерпретировать и преобразовывать информацию, представленную в таблицах и на диаграммах, отражающую свойства и характеристики реальных процессов и явлений.

Геометрия Геометрические фигуры Выпускник научится:

- оперировать на базовом уровне понятиями: фигура, точка, отрезок, прямая, луч, ломаная, угол, многоугольник, треугольник и четырёхугольник, прямоугольник и квадрат, окружность и круг, прямоугольный параллелепипед, куб, шар. Изображать изучаемые фигуры от руки и с помощью линейки и циркуля.

- В повседневной жизни и при изучении других предметов выпускник сможет:

- решать практические задачи с применением простейших свойств фигур.

Измерения и вычисления

Выпускник научится:

- выполнять измерение длин, расстояний, величин углов с помощью инструментов для измерений длин и углов.

Физика Выпускник научится:

- соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- понимать принципы действия машин, приборов и технических устройств, условия их безопасного использования в повседневной жизни;

- использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу о физических явлениях, справочные материалы,

- ресурсы интернета.

Информатика Выпускник научится:

- различать виды информации по способам её восприятия человеком и по способам ее представления на материальных носителях;

- приводить примеры информационных процессов (процессов, связанных с хранением, преобразованием и передачей данных) в живой природе и технике;

- классифицировать средства ИКТ в соответствии с кругом выполняемых задач.

- Математические основы информатики

- Выпускник получит возможность:

- познакомиться с примерами математических моделей и использования компьютеров при их анализе; понять сходства и различия между математической моделью объекта и его натурной моделью, между математической моделью объекта/явления и словесным описанием.

Использование программных систем и сервисов Выпускник научится:

- классифицировать файлы по типу и иным параметрам;

- выполнять основные операции с файлами (создавать, сохранять, редактировать, удалять, архивировать, «распаковывать» архивные файлы).

Выпускник овладеет (как результат применения программных систем и интернет-сервисов в данном курсе и во всём образовательном процессе):

- навыками работы с компьютером; знаниями, умениями и навыками, достаточными для работы с различными видами программных систем и интернет-сервисов (файловые менеджеры, текстовые редакторы, электронные таблицы, браузеры, поисковые системы, словари, электронные энциклопедии); умением описывать работу этих систем и сервисов с использованием соответствующей терминологии;

- различными формами представления данных (таблицы, диаграммы, графики и т. д.);

- познакомится с программными средствами для работы с аудиовизуальными данными и соответствующим понятийным аппаратом.

Выпускник получит возможность (в данном курсе и иной учебной деятельности):

- практиковаться в использовании основных видов прикладного программного обеспечения (редакторы текстов, электронные таблицы, браузеры и др.);

- познакомиться с примерами использования математического моделирования в современном мире;

- познакомиться с постановкой вопроса о том, насколько достоверна полученная информация, подкреплена ли она доказательствами подлинности(пример:наличие электронной

- подписи); познакомиться с возможными подходами к оценке достоверности информации (пример: сравнение данных из разных источников);

- познакомиться с примерами использования ИКТ в современном мире;

- получить представления о роботизированных устройствах и их использовании на производстве и в научных исследованиях.

## Технология

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

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 защищённости;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложно-ставного 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:
- 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),
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации),
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов.

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.

Формы подведения итогов реализации общеобразовательной программы

Подведение итогов реализуется в рамках презентации и защиты результатов выполнения кейсов, представленных в программе.

Формы демонстрации результатов обучения

Представление результатов образовательной деятельности пройдёт в форме публичной презентации решений кейсов командами и последующих ответов выступающих на вопросы наставника и других команд.

Формы диагностики результатов обучения

Беседа, тестирование, опрос.



**Актуальность**: программы «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»

Виртуальная и дополненная реальность — особые технологические направления, тесно связанные с другими. Эти технологии включены в список ключевых и оказывают существенное влияние на развитие рынков. Практически для каждой перспективной позиции будущего крайне полезны будут знания из области 3D-моделирования, основ программирования, компьютерного зрения и т. п. Согласно многочисленным исследованиям, VR/AR-рынок развивается по экспоненте — соответственно, ему необходимы компетентные специалисты. В ходе практических занятий по программе вводного модуля обучающиеся познакомятся с виртуальной, дополненной и смешанной реальностями, поймут их особенности и возможности, выявят возможные способы применения, а также определят наиболее интересные направления для дальнейшего углубления, параллельно развивая навыки дизайн-мышления, дизайн-анализа и способность создавать новое и востребованное. Синергия методов и технологий, используемых в направлении «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности», даст обучающемуся уникальные метапредметные компетенции, которые будут полезны в сфере проектирования, моделирования объектов и процессов, разработки приложений и др. Программа даёт необходимые компетенции для дальнейшего углублённого освоения дизайнерских навыков и методик проектирования. Основными направлениями в изучении технологий виртуальной и дополненной реальности, с которыми познакомятся обучающиеся в рамках модуля, станут начальные знания о разработке приложений для различных устройств, основы компьютерного зрения, базовые понятия 3D-моделирования. Через знакомство с технологиями создания собственных устройств и разработки приложений будут развиваться исследовательские, инженерные и проектные компетенции. Освоение этих технологий подразумевает получение ряда базовых компетенций, владение которыми критически необходимо любому специалисту на конкурентном рынке труда в STEAM-профессиях.

**Цель программы**: формирование уникальных Hard- и Soft-компетенций по работе с VR/AR-технологиями через использование кейс-технологий.

**Задачи программы**:

**Обучающие**:

- объяснить базовые понятия сферы разработки приложений виртуальной и дополненной реальности: ключевые особенности технологий и их различия между собой, панорамное фото и видео, трекинг реальных объектов, интерфейс, полигональное моделирование;
- сформировать навыки выполнения технологической цепочки разработки приложений для мобильных устройств и/или персональных компьютеров с использованием специальных программных сред;
- сформировать базовые навыки работы в программах для разработки приложений с виртуальной и дополненной реальностью;
- сформировать базовые навыки работы в программах для трёхмерного моделирования; • научить использовать и адаптировать трёхмерные модели, находящиеся в открытом доступе, для задач кейса;
- сформировать базовые навыки работы в программах для разработки графических интерфейсов; • привить навыки проектной деятельности, в том числе использование инструментов планирования.

**Развивающие**:

- на протяжении всех занятий формировать 4К-компетенции (критическое мышление, креативное мышление, коммуникация, кооперация);
- способствовать расширению словарного запаса;
- способствовать развитию памяти, внимания, технического мышления, изобретательности;
- способствовать развитию алгоритмического мышления;
- способствовать формированию интереса к техническим знаниям;
- способствовать формированию умения практического применения полученных знаний;
- сформировать умение формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- сформировать умение выступать публично с докладами, презентациями и т. п.

**Воспитательные**:

- воспитывать аккуратность и дисциплинированность при выполнении работы;
- способствовать формированию положительной мотивации к трудовой деятельности;

- способствовать формированию опыта совместного и индивидуального творчества при выполнении командных заданий;
- воспитывать трудолюбие, уважение к труду;
- формировать чувство коллективизма и взаимопомощи;
- воспитывать чувство патриотизма, гражданственности, гордости за достижения отечественной ИТ-отрасли.

### Прогнозируемые результаты и способы их проверки

#### Личностные результаты:

- критическое отношение к информации и избирательность её восприятия;
- осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий;
- развитие любознательности, сообразительности при выполнении разнообразных заданий проблемного и эвристического характера;
- развитие внимательности, настойчивости, целеустремлённости, умения преодолевать трудности;
- развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с другими обучающимися.

#### Метапредметные результаты:

##### Регулятивные универсальные учебные действия:

- умение принимать и сохранять учебную задачу;
- умение планировать последовательность шагов алгоритма для достижения цели;
- умение ставить цель (создание творческой работы), планировать достижение этой цели;
- умение осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;
- способность адекватно воспринимать оценку наставника и других обучающихся;
- умение различать способ и результат действия;
- умение вносить коррективы в действия в случае расхождения результата решения задачи на основе её оценки и учёта характера сделанных ошибок;
- умение в сотрудничестве ставить новые учебные задачи;
- способность проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- умение осваивать способы решения проблем творческого характера в жизненных ситуациях;
- умение оценивать получающийся творческий продукт и соотносить его с изначальным замыслом, выполнять по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла. Познавательные универсальные учебные действия:
- умение осуществлять поиск информации в индивидуальных информационных архивах обучающегося, информационной среде образовательного учреждения, федеральных хранилищах информационных образовательных ресурсов;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных, познавательных и творческих задач;
- умение ориентироваться в разнообразии способов решения задач;
- умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- умение проводить сравнение, классификацию по заданным критериям;
- умение строить логические рассуждения в форме связи простых суждений об объекте;
- умение устанавливать аналогии, причинно-следственные связи;
- умение моделировать, преобразовывать объект из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);
- умение синтезировать, составлять целое из частей, в том числе самостоятельно достраивать с восполнением недостающих компонентов.

##### Коммуникативные универсальные учебные действия:

- умение аргументировать свою точку зрения на выбор оснований и критериев при выделении признаков, сравнении и классификации объектов;

- умение выслушивать собеседника и вести диалог;
- способность признавать возможность существования различных точек зрения и право каждого иметь свою;
- умение планировать учебное сотрудничество с наставником и другими обучающимися: определять цели, функции участников, способы взаимодействия;
- умение осуществлять постановку вопросов: инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- умение разрешать конфликты: выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- владение монологической и диалогической формами речи.

### Предметные результаты

#### В результате освоения программы обучающиеся должны знать:

- ключевые особенности технологий виртуальной и дополненной реальности;
- принципы работы приложений с виртуальной и дополненной реальностью;
- перечень современных устройств, используемых для работы с технологиями, и их предназначение;
- основной функционал программ для трёхмерного моделирования;
- принципы и способы разработки приложений с виртуальной и дополненной реальностью;
- основной функционал программных сред для разработки приложений с виртуальной и дополненной реальностью;
- особенности разработки графических интерфейсов. уметь:
- настраивать и запускать шлем виртуальной реальности;
- устанавливать и тестировать приложения виртуальной реальности;
- самостоятельно собирать очки виртуальной реальности;
- формулировать задачу на проектирование исходя из выявленной проблемы;
- уметь пользоваться различными методами генерации идей;
- выполнять примитивные операции в программах для трёхмерного моделирования;
- выполнять примитивные операции в программных средах для разработки приложений с виртуальной и дополненной реальностью;
- компилировать приложение для мобильных устройств или персональных компьютеров и размещать его для скачивания пользователями;
- разрабатывать графический интерфейс (UX/UI);
- разрабатывать все необходимые графические и видеоматериалы для презентации проекта;
- представлять свой проект.

владеть:

- основной терминологией в области технологий виртуальной и дополненной реальности;
- базовыми навыками трёхмерного моделирования;
- базовыми навыками разработки приложений с виртуальной и дополненной реальностью;
- знаниями по принципам работы и особенностям устройств виртуальной и дополненной реальности.

#### **Актуальность программы «Геоинформационные технологии» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»:**

сегодня геоинформационные технологии стали неотъемлемой частью нашей жизни, любой современный человек пользуется навигационными сервисами, приложениями для мониторинга общественного транспорта и многими другими сервисами, связанными с картами. Эти технологии используются в совершенно различных сферах, начиная от реагирования при чрезвычайных ситуациях и заканчивая маркетингом.

Курс «Геоинформационные технологии» позволяет сформировать у обучающихся устойчивую связь между информационным и технологическим направлениями на основе реальных пространственных данных, таких как аэрофотосъёмка, космическая съёмка, векторные карты и др. Это позволит обучающимся получить знания по использованию геоинформационных инструментов и пространственных данных для понимания

и изучения основ устройства окружающего мира и природных явлений. Обучающиеся смогут реализовывать командные проекты в сфере исследования окружающего мира, начать использовать в повседневной жизни навигационные сервисы, космические снимки, электронные карты, собирать данные об объектах на местности, создавать 3D-объекты местности (как отдельные здания, так и целые города) и многое другое.

**Цель:** вовлечение обучающихся в проектную деятельность, разработка научно-исследовательских и инженерных проектов.

**Задачи:**

обучающие:

- приобретение и углубление знаний основ проектирования и управления проектами;
- ознакомление с методами и приёмами сбора и анализа информации;
- обучение проведению исследований, презентаций и межпредметной позиционной коммуникации;
- обучение работе на специализированном оборудовании и в программных средах;
- знакомство с хард-компетенциями (геоинформационными), позволяющими применять теоретические знания на практике в соответствии с современным уровнем развития технологий.

развивающие:

- формирование интереса к основам изобретательской деятельности;
- развитие творческих способностей и креативного мышления;
- приобретение опыта использования ТРИЗ при формировании собственных идей и решений;
- формирование понимания прямой и обратной связи проекта и среды его реализации, заложение основ социальной и экологической ответственности;
- развитие геопространственного мышления;
- развитие софт-компетенций, необходимых для успешной работы вне зависимости от выбранной профессии. воспитательные:
- формирование проектного мировоззрения и творческого мышления;
- формирование мировоззрения по комплексной оценке окружающего мира, направленной на его позитивное изменение;
- воспитание собственной позиции по отношению к деятельности и умение сопоставлять её с другими позициями в конструктивном диалоге;
- воспитание культуры работы в команде.

## **2. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

### **Содержание предмета Технология 5 класс (девочки)**

#### **Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)**

**Тема: Потребности человека (2 ч)**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.

Развитие потребностей и развитие технологий.

*Практическая работа.* Изучение потребностей человека.

*Самостоятельная работа.* Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.

**Тема: Понятие технологии (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Ознакомление с технологиями.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию.

### **Раздел «Творческий проект» (2 ч)**

#### **Тема: Технологический процесс (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Разработка технологических карт простых технологических процессов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.

Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий.

#### **Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч)**

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

#### **Тема: Реклама (1 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Выбор товара в модельной ситуации

#### **Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч)**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

Практические работы. Обсуждение результатов

образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

### **Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)**

#### **Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч)**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

#### **Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч)**

Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами).

Конструирование моделей механизмов.

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

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек для образцов швов

## **Раздел «Материальные технологии» Технологии обработки текстильных материалов (26 ч)**

### **Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)**

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

*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.

### **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)**

#### **Раскрой швейного изделия (2 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

#### **Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч)**

Инструменты и приспособления для ручных работ.

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

*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

#### **Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.

### **Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Проведение влажно-тепловых работ.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

### **Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч)**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль»,

«изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья

#### **Тема: Технологии аппликации (4 ч)**

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

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).

#### **Тема: Технологии стёжки (4 ч)**

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

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).

#### **Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)**

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

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

### **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)**

#### **Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)**

##### ***Санитария и гигиена на кухне (1 ч)***

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды.

Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью

стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

##### ***Физиология питания (1 ч)***

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков,

жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание

в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Практическая работа.* Определение качества питьевой воды.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.

#### **Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)**

##### ***Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)***

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды

бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства,

полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.* Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

*Самостоятельная работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

#### ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)***

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

Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

*Практическая работа.* Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

#### ***Блюда из яиц (2 ч)***

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

*Практические работы.* Определение свежести яиц.

Приготовление блюда из яиц.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

#### ***Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)***

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.

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

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.

### **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**

#### **Тема: Растениеводство (6 ч)**

##### ***Выращивание культурных растений (2 ч)***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.

Признаки и причины недостатка питания растений.

*Практическая работа.* Проведение подкормки растений.

*Самостоятельные работы.* Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

##### ***Вегетативное размножение растений (2 ч)***



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

*Практическая работа.* Размножение комнатных растений черенками.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

### **Выращивание комнатных растений (2 ч)**

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника.

Технологический процесс выращивания комнатных

растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

*Практическая работа.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

*Образовательное путешествие* (экскурсия) на животноводческую ферму.

### **Тема: Животноводство (2 ч)**

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

Профессия животновод (зоотехник).

*Практическая работа.* Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции

(обсуждение результатов образовательного путешествия)

### **Раздел 9. Исследовательская и созидательская деятельность (8ч)**

*Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)*

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

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **2.1. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ программы Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста» УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

### **5 класс - «Промышленный дизайн»**

#### **1. Кейс «Объект из будущего»**

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций. Применение методики на практике. Генерирование оригинальной идеи проекта.

Формирование команд. Построение карты ассоциаций на основе социального и технологического прогнозов будущего. Формирование идей на базе многоуровневых ассоциаций. Проверка идей с помощью сценариев развития и «линз» (экономической, технологической, социально-политической и экологической). Презентация идеи продукта группой.

Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, построение простых геометрических тел. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга. Презентация идеи продукта группой.

Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара. Презентация проектов по группам.

Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

**Примечание: при наличии оборудования можно изучать технику маркерного или цифрового скетча.**

## **2. Кейс «Механическое устройство»**

Изучение на практике и сравнительная аналитика механизмов набора LEGO Education «Технология и физика». Проектирование объекта, решающего насущную проблему, на основе одного или нескольких изученных механизмов. Введение: демонстрация и диалог на тему устройства различных механизмов и их применения в жизнедеятельности человека. Сборка выбранного на прошлом занятии механизма с использованием инструкции из набора и при минимальной помощи наставника. Демонстрация работы собранных механизмов и комментарии принципа их работы. Сессия вопросов-ответов, комментарии наставника. Введение в метод мозгового штурма. Сессия мозгового штурма с генерацией идей устройств, решающих насущную проблему, в основе которых лежит принцип работы выбранного механизма. Отбираем идеи, фиксируем в ручных эскизах. 3Б-моделирование объекта во Fusion 360. 3Б-моделирование объекта во Fusion 360, сборка материалов для презентации. Выбор и присвоение модели материалов. Настройка сцены. Рендеринг. Сборка презентации в Readymag, подготовка защиты.

## **Содержание предмета Технология 6 класс (девочки)**

### **Раздел «Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4ч)»**

#### **Тема: Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (1 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

#### **Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений (1 ч)**

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

*Практическая работа.* Ознакомление со строительными технологиями.

*Самостоятельная работа.* Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему

#### **Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту(2ч)**

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

*Практическая работа.* Энергетическое обеспечение нашего дома.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ

### **Раздел «Технология в сфере быта» (4 ч)**

#### **Тема: Планировка помещений жилого дома (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Планировка помещения.

#### **Тема: Освещение жилого дома (1 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

### **Тема: Экология жилища (1 ч)**

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

*Практическая работа.* Генеральная уборка кабинета технологии.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах и функциях климатических приборов

### **Раздел «Технологическая система» (6 ч)**

#### **Тема : Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека(2ч.)**

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь. *Практическая работа.* Ознакомление с технологическими системами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем

#### **Тема : Система автоматического управления. Робототехника. (1ч.)**

Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

*Практическая работа.* Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают

#### **Тема : Техническая система и ее элементы. (1ч.)**

Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение. *Практическая работа.* Ознакомление с механизмами (передачами).

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей

#### **Тема : Анализ функций технических систем. (1ч.)**

Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

*Практические работы.* Анализ функций технических систем.

Морфологический анализ технической системы. *Самостоятельная работа.* Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы

#### **Тема : Моделирование механизмов технических систем (1ч.)**

Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

*Практическая работа.* Конструирование моделей механизмов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем

### **Раздел «Материальные технологии» (18 ч)**

#### **Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)**

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

*Практические работы.* Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов

**Тема: Подготовка швейной машины к работе (1ч)**

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

*Практическая работа.* Исследование режимов работы швейной машины.

**Тема: Приёмы работы на швейной машине (1 ч)**

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

*Практическая работа.* Исследование режимов работы швейной машины

**Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (4 ч)**

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов втаутюж- ку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ.

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Удаление строчки временного назначения. *Практическая работа.* Изготовление образца машинных работ.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории создания швейной машины

**Тема: Снятие мерок для изготовления одежды (3 ч)**

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

*Практическая работа.* Снятие мерок.

**Тема : Изготовление выкройки швейного изделия (3 ч)**

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд).

Профессия кон- структор-модельер.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек

**Тема: Вязание полотна из столбиков без накида (2 ч)**

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.

Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Практическая работа.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами

**. тема : Плотное вязание по кругу (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Плотное вязание по кругу. *Ажурное вязание по кругу* (2 ч) Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

*Практическая работа.* Ажурное вязание по кругу

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (8 ч)**

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

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

*Практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

### **Тема Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч)**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практические работы.* Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема : Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч)**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения

Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.

количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. *Практические работы.* Определение содержания нитратов.

Приготовление салата из сырых овощей

### **Тема Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч)**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. *Практическая работа.* Приготовление блюда из варёных овощей.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

### **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**

#### **Тема: Обработка почвы. (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Подготовка почвы к осенней обработке.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы

#### **Тема : Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (2 ч)**

Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге.

Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки.

Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка.

Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. *Практические работы.* Проращивание семян овощных культур.

Прополка всходов овощных или цветочных культур. *Самостоятельная работа.* Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.

### **Тема Технологии уборки урожая (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Уборка урожая корнеплодов

### **Животноводство (2 ч)**

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

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

Профессия кинолога.

*Самостоятельная работа.* Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ программы Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста» УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

### «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование»

#### 1. Кейс Проектируем идеальное VR-устройство (10 ч.)

В рамках первого кейса (10 ч) обучающиеся исследуют существующие модели устройств виртуальной реальности, выявляют ключевые параметры, а затем выполняют проектную задачу — конструируют собственное VR-устройство. Обучающиеся исследуют VR-контроллеры и обобщают возможные принципы управления системами виртуальной реальности. Сравнивают различные типы управления и делают выводы о том, что необходимо для «обмана» мозга и погружения в другой мир. Обучающиеся смогут собрать собственную модель VR-гарнитуры: спроектировать, смоделировать, вырезать/распечатать на 3D-принтере нужные элементы, а затем протестировать самостоятельно разработанное устройство.

#### 2. Кейс Разрабатываем VR/AR-приложения (10 ч.)

После формирования основных понятий виртуальной реальности, получения навыков работы с VR-оборудованием в первом кейсе (10 ч), обучающиеся переходят к рассмотрению понятий дополненной и смешанной реальности, разбирают их основные отличия от виртуальной. Создают собственное AR-приложение (augmented reality — дополненная реальность), отрабатывая навыки работы с необходимым в дальнейшем программным обеспечением, навыки дизайн-проектирования и дизайн-аналитики. Обучающиеся научатся работать с крупнейшими репозиториями бесплатных трёхмерных моделей, смогут минимально адаптировать модели, имеющиеся в свободном доступе, под свои нужды. Начинается знакомство со структурой интерфейса программы для 3D-моделирования (по усмотрению наставника — 3ds Max, Blender 3D, Maya), основными командами. Вводятся понятия «полигональность» и «текстура».

## Содержание предмета Технология 7 класс (девочки)

### **Раздел «Материальные технологии» (20 ч)**

#### **Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)**

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

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о шерстяной ткани кашемир

#### **Тема: Машинная игла. Дефекты машинной строчки (2 ч)**

Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.

Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Практические работы.* Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.

#### **Тема Приспособления к швейной машине (2 ч)**

Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

*Практическая работа.* Применение приспособлений к швейной машине.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц

#### **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (2 ч)**

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

Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на стигбе и в кант).

*Практические работы.* Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образца ручных и машинных работ

#### **Тема: Конструирование одежды (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян

#### **Тема: Моделирование одежды (4 ч)**

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

*Практическая работа.* Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка»

#### **Тема Вышивание прямыми и петлеобразными стежками (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.

#### **Вышивание петельными стежками (2 ч)**

Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

*Практическая работа.* Выполнение образцов вышивки петельными стежками.

### **Тема Вышивание крестообразными и косыми стежками (2 ч)**

Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. *Практическая работа.* Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.

### **Раздел «Технологии получения современных материалов» (4 ч)**

#### **Тема: Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) (1 ч)**

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

#### **Тема: Пластики и керамика (1 ч)**

Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. *Практическая работа.* Ознакомление с образцами изделий из порошков.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона)

#### **Тема Композитные материалы (1ч)**

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов

#### **Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий (1ч)**

Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

*Практические работы.* Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями.

Обсуждение результатов образовательного путешествия

### **Раздел «Современные информационные технологии» (4 ч)**

#### **Тема: Понятие об информационных технологиях (1 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в.

#### **Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование (1ч)**

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

*Практическая работа.* Компьютерное трёхмерное проектирование

#### **Тема: Обработка изделий на станках с ЧПУ (2 ч)**

Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ. *Практическая работа.* Разработка и создание изделия средствами учебного станка

### **Раздел «Технологии в транспорте» (6 ч)**

#### **Тема: Виды транспорта. История развития транспорта (1ч)**

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

#### **Тема: Транспортная логистика (1ч)**

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

*Практическая работа.* Решение учебной логистической задачи.

*Самостоятельные работы.* Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания. Изучение логистической системы пассажирских перевозок в населённом пункте



### **Тема: Регулирование транспортных потоков (4 ч)**

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком.

Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

*Практическая работа.* Построение графической модели транспортного потока.

*Самостоятельная работа.* Изучение состава транспортного потока в населённом пункте

### **Раздел «Автоматизация производства» (4 ч)**

#### **Тема: Автоматизация промышленного производства (1ч)**

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

#### **Тема: Автоматизация производства в лёгкой промышленности (1ч)**

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

*Практическая работа.* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции

#### **Тема: Автоматизация производства в пищевой промышленности (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Обсуждение результатов образовательного путешествия

### **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (6 ч)**

#### **Тема: Технологии приготовления блюд мяса (2 ч)**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.

#### **Тема Блюда из птицы (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Приготовление блюда из птицы.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф

#### **Тема Сладости, десерты, напитки (1 ч)**

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

*Практическая работа.* Приготовление сладких блюд и напитков.

#### **Тема Сервировка стола к обеду (1 ч)**

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

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

*Практическая работа.* Сервировка стола к обеду

### **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (6 ч)**

#### **Тема: Технологии флористики (1 ч)**

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

*Практическая работа.* Аранжировка цветов. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».

**Тема Комнатные растения в интерьере (1 ч)** Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений. *Практическая работа.* Оформление школьных помещений комнатными цветами. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».

#### **Ландшафтный дизайн (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами

#### **Тема: Животноводство (2 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ программы Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста» УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

1. Кейс «Глобальное позиционирование “Найди себя на земном шаре”»

В ходе данного кейса вводятся научные концепции, позволяющие понять основы работы глобальных навигационных спутниковых систем. Ученики изучат современные навигационно-картографические порталы, группировки спутниковых навигационных систем с использованием интерактивных приложений, узнают, какие существуют альтернативные способы вычисления собственного местоположения кроме ГЛОНАСС\GPS систем, поработают с логгерами и визуализируют полученные треки движения в ГИС-среде, используя различные атрибутивные параметры для их оптимального отображения. Формируют основные принципы геоаналитики

2. Кейс Аэрофотосъёмка. «Для чего на самом деле нужен беспилотный летательный аппарат?».

Объёмный кейс, который позволит обучающимся освоить полную технологическую цепочку, используемую коммерческими компаниями. Устройство и принципы функционирования БПЛА, Основы фото и видеосъёмки и принципов передачи информации с БПЛА, обработка данных с БПЛА.

### **Содержание предмета Технология 8класс (девочки)**

#### **Раздел «Материальные технологии» (10 ч)**

##### **Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения

### **Тема: Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной (2 ч)**

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов.

### **Тема : Ручные швейные работы. Подшивание вручную (2 ч)**

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. *Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов

### **Тема: Конструирование одежды (2 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности

### **Тема: Моделирование одежды (2 ч)**

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

*Практическая работа.* Моделирование выкройки юбки.

*Самостоятельные работы.* Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях

### **Раздел «Технологии в энергетике» (5 ч)**

#### **Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (1 ч)**

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

Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона»

#### **Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии (2 ч)**

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

*Практические работы.* Подготовка к образовательному путешествию.

Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи

#### **Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч)**

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

*Практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью. *Самостоятельная работа.* Исследование электрического освещения в здании школы

### **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (4 ч)**

## **Тема: Индустрия питания (2 ч)**

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания. *Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой

### **Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (1 ч)**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. *Практическая работа.* Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

### **Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет (1 ч)**

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

*Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете

## **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)**

### **Тема: Понятие о биотехнологии (2ч)**

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

*Практическая работа.* Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)

### **Тема: Сферы применения биотехнологий (1ч)**

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

### **: Технологии разведения животных (1 ч)**

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

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных

## **1. 2.1. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ программы Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»**

### **2. УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

### **3. Кейс «Глобальное позиционирование “Найди себя на земном шаре”»**

В ходе данного кейса вводятся научные концепции, позволяющие понять основы работы глобальных навигационных спутниковых систем. Ученики изучат современные навигационно-картографические порталы, группировки спутниковых навигационных систем с использованием интерактивных приложений, узнают, какие существуют альтернативные способы вычисления собственного местоположения кроме ГЛОНАСС\GPS систем, поработают с логгерами и визуализируют полученные треки движения в ГИС-среде, используя различные атрибутивные параметры для их оптимального отображения. Формируют основные принципы геоаналитики.

#### 4. Кейс «Современные карты, или Как описать Землю?»

Кейс знакомит обучающихся с разновидностями данных. Решая задачу кейса, обучающиеся проходят следующие тематики: карты и основы их формирования; изучение условных знаков и принципов их отображения на карте; системы координат и проекций карт, их основные характеристики и возможности применения; масштаб и др. вспомогательные инструменты формирования карты.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ.

Класс 5					
Раздел	Количество часов	Тема	Количество часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне УУД)	Основные направления воспитательной деятельности
<b>Интеграция Программы «Промышленный дизайн» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»</b>					
<b>Кейс «Объект из будущего»</b>	<b>10</b>	Введение.	1	<b>Личностные результаты:</b> критическое отношение к информации и избирательность её восприятия; осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий; развитие внимательности, настойчивости, целеустремлённости, умения преодолевать трудности; развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления; освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах; формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с другими обучающимися. <b>Регулятивные универсальные учебные действия:</b> умение принимать и сохранять учебную задачу; умение планировать последовательность шагов алгоритма для достижения цели; умение ставить цель (создание творческой работы), планировать достижение этой цели; умение осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату; способность адекватно воспринимать оценку наставника и других обучающихся; умение различать способ и результат действия; умение	<b>1,2,3,5</b>
		Методики формирования идей.	1		
		Методики формирования идей.	1		
		Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)	1		
		Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)	1		
		Создание прототипа объекта промышленного дизайна	1		

		Создание прототипа объекта промышленного дизайна.	1	вносить коррективы в действия в случае расхождения результата решения задачи на основе её оценки и учёта характера сделанных ошибок; умение в сотрудничестве ставить новые учебные задачи; <u>Коммуникативные УУД</u> Умение аргументировать свою точку зрения на выбор оснований и критериев при выделении признаков, сравнении и классификации объектов; умение выслушивать собеседника и вести диалог; способность признавать возможность существования различных точек зрения и право каждого иметь свою; умение планировать учебное сотрудничество	
		Создание прототипа объекта промышленного дизайна.	1		
		Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)	1		
		Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)	1		
Кейс «Механическое устройство»	10	Введение: демонстрация механизмов, диалог	1	Универсальные Soft Skills: Командная работа Умение отстаивать свою точку зрения Навык публичного выступления Навык представления и защиты проекта Креативное мышление Аналитическое мышление Методы дизайн-анализа Профессиональные Hard Skills Дизайн-аналитика Дизайн-проектирование Методы генерирования идей Передача различных фактур материалов Техника скетчинга маркерами Объемно-пространственное мышление	1,2,3, 5,6,7
		Сборка механизмов из набора LEGO Education «Технология и физика»	1		
		Сборка механизмов из набора LEGO Education «Технология и физика»	1		
		Сборка механизмов из набора LEGO Education «Технология и физика»	1		
		Демонстрация механизмов, сессия вопросов-ответов	1		
		Мозговой штурм	1		
		Выбор идей. Эскизирование	1		
		3D-моделирование, сбор материалов для презентации	1		
		Создание презентации, подготовка защиты	1		
		Защита проектов	1		

<b>Современные технологии и перспективы их развития</b>	<b>2</b>	Потребности человека. Понятие технологии	2	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта.	1,2,3,4
<b>Конструирование и моделирование</b>	<b>2</b>	Понятие о машине и механизме	2	Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик.	6,7
<b>Материальные технологии</b>	<b>18</b>	Текстильное материаловедение	1	Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани.	3,4,5,6,7,8
		Раскрой швейного изделия	1	Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик.	
		Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание	1	Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смётывание; стачивание вручную петле-образными стежками.	
		Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание	1	Изготавливать образец ручных работ: обмётывания косыми и петельными стежками; замётывания вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом	
		Операции влажно-тепловой обработки	1	Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и предъявлять информацию об истории утюга	
		Технологии лоскутного шитья	2	Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.	
		Технологии лоскутного шитья	2	Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья	
		Технологии аппликации	2	Знакомиться с различными видами аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные	
		Технологии аппликации	2		

			работы		
		Технологии стёжки	2	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы	
		Технологии обработки срезов лоскутного изделия	3	Знакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. Обсуждать наиболее удачные работы.	
<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	<b>12</b>	Санитария, гигиена и физиология питания	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	2,7,8
		Технология приготовления блюд Бутерброды, горячие напитки. Бытовые электроприборы.	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории бытовых электроприборов для кухни. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.	
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4	Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. 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 предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.	
		Блюда из яиц	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	
		Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	



<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	<b>8</b>	Выращивание культурных растений	2	Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации о культурных растениях в Интернете.	5,6,7
		Вегетативное размножение растений.	2	Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и предъявлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.	
		Выращивание комнатных растений	2	Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник.	
		Животноводство.	2	Собирать информацию и приводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и предъявлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме.	
<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>6</b>	Разработка и реализация творческого проекта	6	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	5
<b>Итого</b>	<b>68</b>				

### Класс 6

### Интеграция Программы «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»

Кейс 1. Проектируем идеальное VR-устройство	<b>10</b>	Знакомство. Техника безопасности. Вводное занятие («Создавай миры»)	1	<b>Личностные результаты:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• критическое отношение к информации и избирательность её восприятия;</li> <li>• осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий;</li> <li>• развитие любознательности, сообразительности при выполнении разнообразных заданий проблемного и эвристического характера;</li> <li>• развитие внимательности, настойчивости, целеустремлённости, умения преодолевать трудности;</li> <li>• развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления;</li> </ul>	5,6,7
		Введение в технологии виртуальной и дополненной реальности	1		
		Знакомство с VR-технологиями на интерактивной вводной	1		

		лекции		<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;</li> <li>• формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с другими обучающимися.</li> </ul>
		Тестирование устройства, установка приложений, анализ принципов работы, выявление ключевых характеристик	1	<p><b><u>Регулятивные универсальные учебные действия:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• умение: <ul style="list-style-type: none"> <li>принимать и сохранять учебную задачу;</li> <li>планировать последовательность шагов алгоритма для достижения цели;</li> <li>ставить цель, планировать достижение этой цели;</li> <li>осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;</li> <li>различать способ и результат действия;</li> <li>вносить коррективы в действия в случае расхождения результата решения задачи на основе её оценки и учёта характера сделанных ошибок;</li> <li>в сотрудничестве ставить новые учебные задачи;</li> <li>осваивать способы решения проблем творческого характера в жизненных ситуациях;</li> <li>оценивать получающийся творческий продукт и соотносить его с изначальным замыслом, выполнять по необходимости коррекции либо продукта, либо замысл</li> <li>устанавливать аналогии, причинно-следственные связи;</li> <li>моделировать, преобразовывать объект из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);</li> </ul> </li> <li>• способность: <ul style="list-style-type: none"> <li>адекватно воспринимать оценку наставника и других обучающихся;</li> <li>проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;</li> </ul> </li> </ul>
		Выявление принципов работы шлема виртуальной реальности, поиск, анализ и структурирование информации о других VRустройствах	1	
		Выявление принципов работы шлема виртуальной реальности, поиск, анализ и структурирование информации о других VRустройствах	1	
		Выбор материала и конструкции для собственной гарнитуры, подготовка к сборке устройства	1	
		Заготовка материала и конструкции для собственной гарнитуры, подготовка к сборке устройства.	1	
		Сборка собственной гарнитуры, вырезание необходимых деталей	1	
		Тестирование и доработка прототипа	1	
Кейс 2. Разрабатываем VR/AR-приложения	10	Вводная интерактивная лекция по технологиям дополненной и смешанной реальности	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение аргументировать свою точку зрения на выбор оснований и критериев при выделении признаков, сравнении и классификации объектов;</li> <li>• умение выслушивать собеседника и вести диалог;</li> <li>• способность признавать возможность существования различных точек зрения и право каждого иметь свою;</li> <li>• умение планировать учебное сотрудничество с наставником и другими обучающимися: определять цели, функции участников, способы взаимодействия;</li> <li>• умение осуществлять постановку вопросов: инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;</li> </ul>

		Тестирование существующих VR/AR-приложений определение принципов работы технологии	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение разрешать конфликты: выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;</li> <li>• умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;</li> </ul>	5,6,7,8
		Определение принципов работы технологии VR/AR приложений	1		
		Выявление проблемной ситуации, в которой помогло бы VR/AR приложение, используя методы дизайн-мышления	1		
		Анализ и оценка существующих решений проблемы.	1		
		Генерация собственных идей.	1		
		Разработка сценария приложения	1		
		Последовательное изучение возможностей среды разработки VR/AR-приложений	1		
		Последовательное изучение возможностей среды разработки VR/AR-приложений	1		
		Мини-презентации идей и их доработка по обратной связи	1		
Раздел «Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»	4	Технология возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	1	<p>Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий</p> <p>Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта</p>	1,2,3,4,5,6,7
		<b>Ремонт и содержание зданий и сооружений</b>	1		

		<b><u>Энергетическое обеспечение зданий.</u></b> <b><u>Энергосбережение в быту</u></b>	2	Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий	
<b>«Технология в сфере быта»</b>	4	<b>Планировка помещений жилого дома</b>	2	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера	7,8
		<b>Освещение жилого дома</b>	1	Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий.	
		<b>Экология жилища</b>	1	Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов	
<b><u>«Технологическая система»</u></b>	6	<b>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека</b>	2	Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы - надсистемы - подсистемы	3,4,5,8
		<b>Система автоматического управления. Робототехника.</b>	1	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни	
		<b>Техническая система и ее элементы</b>	1		
		<b>Анализ функций технических систем</b>	1	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов.	
		<b>Моделирование механизмов технических систем</b>	1	Разъяснять функции модели и принципы моделирования.	
<b><u>Материальные технологии</u></b>	18	<b>Текстильное материаловедение</b>	2	Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований	1,2,3,5,7
		<b>Подготовка швейной машины к работе</b>	1	Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям.(теория)	
		<b>Приёмы работы на швейной машине</b>	1		

		<b>Технологические операции изготовления швейных изделий</b>	4	Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы	
		Снятие мерок для изготовления одежды	3	Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий	
		<b>Изготовление выкройки швейного изделия</b>	3	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер	
		Вязание полотна из столбиков без накида	2	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия	
		<b>Плотное вязание по кругу</b>	2	Находить и предъявлять информацию об истории вязания	
<b><u>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</u></b>	<b>8</b>	<b>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов</b>	2	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда	3,5,6,7,8
		<b>Технология приготовления изделий из жидкого теста</b>	2	Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.	
		<b>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов</b>	2	Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы.	
		<b>Тепловая кулинарная обработка овощей</b>	2		
<b><u>Технологии растениеводства и животноводства</u></b>	<b>8</b>	<b>Обработка почвы</b>	2	Знакомиться с составом почвы. Знакомиться с агротехническими приёмами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном.	5,6,7,8
		<b>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями</b>	2	Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур.	
		<b>Технологии уборки урожая</b>	2	Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур. Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов. Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений	
		<b>Животноводство</b>	2	Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.	
<b>Итого</b>	<b>68</b>				

Класс 7					
Интеграция Программы «Геоинформационные технологии» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»					
<p>Кейс 2: «Глобальное позиционирование “Найди себя на земном шаре”»</p>	4	Системы глобального позиционирования.	1	<p>Знакомит с принципами работы навигаторов. Пройдя кейс, обучающиеся узнают про ГЛОНАСС/GPS — принципы работы, историю, современные системы, применение. Применение логгеров. Визуализация текстовых данных на карте. Создание карты интенсивности.</p>	3,5,8
		Системы глобального позиционирования.	1		
		Применение спутников для позиционирования.	1		
		Применение спутников для позиционирования	1		
<p>Кейс № 3 «Для чего на самом деле нужен беспилотный летательный аппарат?».</p>	16	Вводное занятие о содержании кейса. Техника Безопасности.	1	<p>Обучающиеся познакомятся с историей применения БАС. Узнают о современных БАС, какие задачи можно решать с их помощью. Узнают также основное устройство современных БАС. Обучающиеся узнают, как создаётся полётное задание для БАС. Как производится запуск и дальнейшая съёмка с помощью БАС. А также какие результаты можно получить и как это сделать (получение ортофотоплана и трёхмерной модели). Автоматизированное моделирование объектов местности с помощью Agisoft PhotoScan. Аэрофотосъёмка, выполнение съёмки местности по полётному заданию.</p>	3,5,8
		Беспилотник в геоинформатике.	1		
		Устройство и принцип работы дрона.	1		
		Технические особенности БПЛА.	1		
		Области применения дрона.	1		
		Скачивание программы на смартфон для управления БПЛА	1		
		Сборка и настройка квадрокоптера	1		

		Использование беспилотника для съёмки местности.	1		
		Использование беспилотника для съёмки местности.	1		
		Использование беспилотника для съёмки местности.	1		
		Использование беспилотника для съёмки местности.	1		
		Первые учебные полеты: «Взлет / посадка»	1		
		Полеты «Удержание на заданной высоте» перемещение «Вперед/назад», «Влево/вправо». Разбор аварийных ситуаций .	1		
		Пилотирование на БПЛА на улице.	1		
		Пилотирование на БПЛА на улице.	1		
		Выполнение полетов «точная посадка на удаленную точку.»	1		
<b><u>Материальные технологии</u></b>	20	Текстильное материаловедение	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Знакомиться со свойствами шерстяных и шёлковых тканей.	2,4,5,7
		Машинная игла. Дефекты машинной строчки	2	Знакомиться с устройством машинной иглы. Находить и предъявлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения.	
		<b>Приспособления к швейной машине</b>	2	Пришивать пуговицу с помощью швейной машины.	
		Технологические операции изготовления швейных изделий	2	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.	

		<b>Конструирование одежды</b>	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1 : 4. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	
		<b>Моделирование одежды</b>	4	Знакомиться с приёмами моделирования формы выреза горловины; приёмами моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах; приёмами моделирования отрезной плечевой одежды. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и др. Знакомиться с профессией художник по костюму	
		<b>Вышивание прямыми и петлеобразными стежками</b>	2	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми и петлеобразными стежками.  Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками	
		<b>Вышивание петельными стежками</b>	2	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки петельными стежками. Выполнять эскизы вышивки петельными стежками.	
		<b>Вышивание крестообразными и косыми стежками</b>	2	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки крестообразными и косыми стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки крестообразными и косыми ручными стежками	
<b><u>Технологии получения современных материалов</u></b>	4	<b>Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)</b>	1	Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки.  Различать современные многофункциональные материалы. Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс	7,8
		<b>Пластики и керамика</b>	1		
		<b>Композитные материалы</b>	1		
		<b>Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий</b>	1		
<b><u>Современные информационные технологии</u></b>	4	<b>Понятие об информационных технологиях</b>	2	Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии.	5,7,8
		<b>Компьютерное трёхмерное</b>	1	Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной	



		<b>проектирование</b>		организации).	
		Обработка изделий на станках с ЧПУ	1	Знакомиться с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ. Разрабатывать и анализировать процесс создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования	
<b><u>Технологии в транспорте</u></b>	6	Виды транспорта. История развития транспорта	1	Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания.  Решать учебные логистические задачи. Выявлять проблемы транспортной логистики населённого пункта на основе самостоятельно спланированного наблюдения Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Строить графическую модель потока. Анализировать состав транспортного потока в населённом пункте	5,7,8.
		<b>Транспортная логистика</b>	1		
		Регулирование транспортных потоков	4		
<b><u>Автоматизация производства</u></b>	4	Автоматизация промышленного производства	1	Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации.  Характеризовать автоматизацию лёгкой промышленности на примере региона проживания  Характеризовать автоматизацию пищевой промышленности на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств	7
		Автоматизация производства в лёгкой промышленности	1		
		Автоматизация производства в пищевой промышленности	2		
<b><u>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</u></b>	6	Технологии приготовления блюд мяса	2	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и предъявлять 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. Планировать последовательность технологических операций.	8
		<b>Блюда из птицы</b>	2		

		<b>Сладости, десерты, напитки</b>	1	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.	
		<b>Сервировка стола к обеду</b>	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления	
<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	6	<b>Технологии флористики</b>	1	Овладевать приёмами аранжировки цветов. Создавать цветочную композицию. Знакомиться с профессией фитодизайнер.	.5,7,8
		<b>Комнатные растения в интерьере</b>	1		
		<b>Ландшафтный дизайн</b>	2	Оформлять пришкольную территорию цветочно-декоративными культурами.	
		<b>Животноводство</b>	2	Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного. Знакомиться с рационом питания домашнего животного.	
Итого:	68		68		

Класс 8

**Интеграция Программы «Геоинформационные технологии» Центра образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»**

<b>Кейс 1: «Современные карты, или Как описать Землю?».</b>	7	<b>Знакомство. Техника безопасности. Вводное занятие («Меня мир»).</b> Введение в геоинформационные технологии	1	<b>Кейс знакомит обучающихся с разновидностями данных. Решая задачу кейса, обучающиеся проходят следующие тематики: карты и основы их формирования; изучение условных знаков и принципов их отображения на карте; системы координат и проекций карт, их основные характеристики и возможности применения; масштаб и др. вспомогательные инструменты формирования карты.</b>	5,6,7,8
		<b>Необходимость карты в современном мире. Сферы применения, перспективы использования карт</b>	1		
		<b>Векторные данные на картах. Знакомство с веб-ГИС. Цвет как атрибут</b>	1		

		карты. Знакомство с картографическими онлайн-сервисами.			
		Свет и цвет. Роль цвета на карте. Как заставить цвет работать на себя?	1		
		Подбор материалов для создания собственной карты.	1		
		Создание собственной карты.	1		
		Публикация собственной карты.	1		
Кейс 2: «Глобальное позиционирование “Найди себя на земном шаре”»	4	Системы глобального позиционирования.	1	Знакомит с принципами работы навигаторов. Пройдя кейс, обучающиеся узнают про ГЛОНАСС/GPS — принципы работы, историю, современные системы, применение. Применение логгеров. Визуализация текстовых данных на карте. Создание карты интенсивности.	5,8
		Системы глобального позиционирования.	1		
		Применение спутников для позиционирования.	1		
		Применение спутников для позиционирования	1		
<b><u>Материальные технологии</u></b>	10	Текстильное материаловедение	2	Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.	. 5,7, 8
		Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной	2	Знакомиться с приспособлениями к швейной машине.	
		Ручные швейные работы. Подшивание вручную	2	Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками	
		Конструирование одежды	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой	

				юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	
		Моделирование одежды	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками, юбки с кокеткой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках	
<b><u>Технологии в энергетике</u></b>	5	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1	Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетике, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетике. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю	5,8
		Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	2	Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок	
		Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2	Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп	
<b><u>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</u></b>	4	Индустрия питания	2	Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания	6
		Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста	1	Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда.	
		Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет	1	Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант	
<b><u>Технологии растениеводства и</u></b>	4	Понятие о биотехнологии	2	Знакомиться с историей развития биотехнологий	5,8.
		Сферы применения	1	Изготавливать кисломолочный продукт (на примере	

<b><u>ЖИВОТНОВОДСТВА</u></b>		биотехнологий		йогурта). Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.
		Технологии разведения животных	1	Знакомиться с методами улучшения пород домашних животных. Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных
Итого	34			
Всего :	238			

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического объединения  
учителей математики и естественно-научного цикла  
МОБУ СОШ № 16 им. И.Н.Нестерова ст.Каладжинской  
Лабинского района  
от 31.08. 2021 года № 1

\_\_\_\_\_ Е.В.Тесля

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ И.В.Симонова  
31.08. 2021 года