

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Боханская средняя общеобразовательная школа № 1»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДАЮ:
на заседании ШМО	Зам. директора УВР:	Директор МБОУ «Боханская
<u>Бураева Л. Ю.</u>	<u>Балдынова М. В.</u>	СОШ № 1»
		<u>Коняев И. И.</u>
Протокол № <u>1</u>	« <u>27</u> » <u>08</u> 2021 г.	Приказ № <u>151</u>
от « <u>26</u> » <u>08</u> 2021 г.		от « <u>27</u> » <u>08</u> 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по

технологии

основное общее образования

(ФГОС ООО)

5 – 9 классы

Составитель Бураева Л.Ю.,
учитель технологии,
первая квалификационная категория

п. Бохан 2021 г.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-9 класса обеспечивает достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Боханская СОШ № 1».

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-9 класса разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования с учетом программ, включенных в ее структуру, с учетом рабочей Программы воспитания «МБОУ «Боханская СОШ № 1».

Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся:

- развитие ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, ощущения уверенности его в завтрашнем дне;
- развитие ценностного отношения к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-9 класса содержит:

- 1) планируемые результаты освоения технологии;
- 2) содержание учебного предмета технология;
- 3) тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Планируемые результаты освоения курса «Технология»

Личностные результаты освоения учащимися программы:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися программы:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; — алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; — определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения программы:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

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

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

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

— документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; в мотивационной сфере:

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

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

— формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования; — выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности; — стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

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

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

— рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

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

в коммуникативной сфере:

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

— установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;

интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

5 класс

Ученик научится:

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

Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

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

Определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;

Выполнять на швейной машине машинные швы;

Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться шаблонами, соединять детали между собой.

Ученик получит возможность научиться:

Использовать приобретенные навыки и умения в практической деятельности и повседневной жизни, применение бытовых санитарно-гигиенических средств

6 класс

Ученик научится:

Разрабатывать и оформлять интерьер с комнатными растениями в интерьере;

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

Заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки;

Выполнять на швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование изделия;

Выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия.

Ученик получит возможность научиться:

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

7 класс**Ученик научится:**

Разрабатывать освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектировать размещения в интерьере коллекций, поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием бытовых приборов;

Планировать технологический процесс при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;

Давать оценку и учитывать состав тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;

Планировать и выполнять технологические операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработки поясного изделия;

Ученик получит возможность научиться:

Планировать технологический процесс;

Соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;

Рассчитывать себестоимость продукта труда;

Подбирать материалы и инструменты для выполнения вышивки.

8 класс**Ученик научится:**

Оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; нести ответственность за качество результатов труда;

Разрабатывать дизайн интерьера различных комнат жилого помещения с использованием различных отделочных материалов;

Работать с электромонтажными инструментами; планировать технологический процесс и соблюдать технику безопасности;

Давать примерную экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

Ученик получит возможность научиться:

Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области семейной экономики, интерьера и современного оформления помещения;

Формировать представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля в старших классах.

9 класс

Выпускник научится:

Оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; нести ответственность за качество результатов труда;

Формировать представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;

Строить планы, рассматривать варианты личного профессионального плана и пути получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и

возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

Определять и исправлять дефекты швейных изделий;

Выполнять художественную отделку швейных изделий;

Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

Определять основные стили одежды и современные направления моды.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Планировать профессиональную карьеру;

Рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

Ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Тема 1. Введение в технологию (6 ч)

Преобразующая деятельность человека и технологии. Проектная деятельность и проектная культура. Основы графической грамоты.

Практическая работа

Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки.

Тема 4. Техника и техническое творчество (2 ч)

Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Техническое конструирование и моделирование.

Тема 5. Современные и перспективные технологии (4 ч)

Промышленные и производственные технологии. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами

тема 12. 9. Электротехнические работы. Введение в робототехнику (2ч)

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая цепь. Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.

3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов (4 ч)

Столярно-механическая мастерская. Характеристика дерева и древесины.

Лабораторно-практические работы

Определение пород и пороков древесины.

Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 ч)

Текстильные волокна. Производство ткани. Технологии выполнения ручных швейных операций. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий. Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины. Технология выполнения машинных швов. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.

Практические работы

Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

Определение в ткани направления нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.

Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение образцов машинных швов.

Изготовление наволочки на диванную подушку.

Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Основы рационального питания. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку. Технология

приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.

Практические работы

Приготовление блюда из яиц к завтраку.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Приготовление блюд из овощей.

Лабораторно-практические работы

Определение качества овощей и зелени органолептическим методом.

Определение содержания нитратов в овощах и зелени.

Определение доброкачественности яиц.

Тема 10. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (8 ч)

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент.

Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик.

Технологии отделки изделий в технике узелкового батика

Практические работы

Выполнение вышивки простыми швами.

Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.

7. Технологии ведения дома (4 ч)

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни. Оформление кухни.

Практическая работа

Планирование интерьера кухни (или столовой).

Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч)

Варианты творческих работ: Салфетка «Времена года», Панно «Времена года», Игрушка из лоскутов, Прихватка из лоскутов, Приготовление оригинальных бутербродов к праздничному столу, Приготовление легкого овощного салата на ужин, Панно или шейный платок, выполненный в технике ручной вышивки.

6 класс

Тема 2. Основы проектной и графической грамоты (4 ч)

Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.

Практическая работа

Чтение сборочного чертежа.

Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника

Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов

Тема 8 . Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26 ч)

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения. История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Требования к готовой одежде. Конструирование одежды.

Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука). Моделирование швейного изделия. Технология изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.

Регулирование качества машинной строчки.

Снятие мерок.

Построение чертежа основы фартука с нагрудником.

Моделирование фартука и изготовление выкройки.

Изготовление швейного изделия (на примере фартука).

Подготовка выкройки к раскрою.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя фартука к обработке.

Обработка бретелей и деталей пояса фартука.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Контроль качества готового изделия.

Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)

Основы рационального питания. Минеральные вещества. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. Технологии производства молока и его кулинарной обработки. Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления холодных десертов. Технология производства плодоовощных консервов. Особенности приготовления пищи в походных условиях.

Практические работы

Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (по выбору).

Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий.

Приготовление кулинарного блюда с молоком.

Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов.

Приготовление десертного блюда.

Заготовка овощей, фруктов или ягод.

Лабораторно-практическая работа

Определение примесей крахмала в сметане.

Тема10 . Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)

Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы. Роспись тканей.
Вязание крючком

Практические работы

Выполнение разметки и контурной резьбы на учебной заготовке.

Выполнение контурной резьбы на тонированной учебной заготовке.

Изготовление образцов, связанных крючком.

Тема 11. Технологии ведения дома (4 ч)

Интерьер комнаты школьника. Технология «Умный дом».

Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч)

7 класс

Тема 3. Основы дизайна и графической грамоты (2 ч)

Основы дизайна. Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части.

Практическая работа

Деление окружности на равные части: 3, 6, 4, 8 частей.

Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 ч)

Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии.

Тема 12 Энергетические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 ч)

Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. Электротехнические устройства с элементами автоматики. Электрические цепи со светодиодами. Датчики света и темноты.

Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26 ч)

Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия. Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование конической юбки. Построение чертежа и моделирование клинью юбки. Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Конструирование и моделирование основы брюк. Оформление выкройки. Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка швейного изделия

Практические работы

Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.

Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.

Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.

Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.

Построение чертежа основы и моделирование брюк.

Изготовление поясного изделия.

Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (18 ч)

Понятие о микроорганизмах. Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы. Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста. Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Определение свежести рыбы лабораторным методом (на примере сельди).

Механическая обработка рыбы.

Приготовление рыбных блюд.

Приготовление блюд из теста.

Тема 10. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)

Вязание спицами. Макраме.

Практические работы

Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда. Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.

Тема 11. Технологии ведения дома (4 ч)

Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними

Проект

Разработка дизайн-проекта комнаты при ремонте.

Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8ч)

Разработка и выполнение творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

Разработка и изготовление творческого проекта для оснащения школьных мастерских.

8 класс

Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 ч)

Социальные технологии.

Тема 12 Энергетические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (4 ч)

Производство, передача и потребление электрической энергии. Переменный и постоянный токи. Электрические двигатели. Измерительные приборы. Неразветвлённые и разветвлённые цепи. Электромагнитное реле. Тенденции развития электротехники и электроэнергетики

Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (47 ч)

История костюма. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Методы конструирования плечевых изделий. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение чертежа основы одношовного рукава. Построение чертежа воротника. Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом

Практические работы

Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельно - кроеным рукавом.

Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом.

Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Построение чертежа основы одношовного рукава.

Построение базисной сетки рукава.

Построение чертежа воротника.

Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)

Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных. Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас

Практические работы

Расчёт калорийности блюд.

Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.

Тема 10. Технология художественно - прикладной обработки материалов (3 ч)

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.

Темы проектов

Сувенир «Новогодняя ёлка».

Аксессуары из цветов.

Оформление шарфа в технике фелтинга.

Изготовление декоративного панно «Снегири».

Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (4 ч)

9 класс

Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 ч)

Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии.

Тема 12 Энергетические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 ч)

Что такое MAC-адрес. Управление роботом. Управление работой контроллера.

Платформа Arduino UNO. Управление светодиодом. О контроллере R-5, Arduino Nano и о драйверах. Плата контроллера R-5, Arduino Nano. Управляем моторами. Знакомство с 3D-технологиями.

Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 ч)

Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон.

Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (7 ч)

Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду. Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.

Практические работы

Оформление стола салфетками.

Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду.

Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 ч)

Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства (3 ч)

Семейная экономика. Основы предпринимательства.

Тема 18. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 ч)

Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии. Построение профессиональной карьеры.

Темы проектов

Выбор направления дальнейшего образования.

Определение сферы интересов.

Профессиональные пробы.

Интервью при устройстве на работу. Определение темперамента. Составление жизненного и профессионального планов.

Тематическое планирование.

Класс	Название раздела / тема	Количество часов		
		Всего часов	Из них	
			П.Р.	Защита проекта
5	Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: Современные технологии и перспективы их развития	14	1	
	Тема 1. Введение в технологию	6	1	
	Тема 4. Техника и техническое творчество	2		
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	4		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2		
	Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	54	18	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	8	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	14	5	
	Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	8	4	
	Тема 11. Технология ведения дома	4	1	
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8		
	Итого	68	19	1
	6	Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: Современные технологии и перспективы их развития	10	0
Тема 2. Основы проектной и графической грамоты		4		
Тема 5. Современные и перспективные технологии		4		
Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника		2		
Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся		58	19	
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов		26	10	
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов		14	5	
Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов		6	4	
Тема 11. Технология ведения дома		4		
Тема 19. Технологии творческой, проектной и		8		

	исследовательской деятельности			
	Итого	68	19	1
7	Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: <i>Современные технологии и перспективы их развития</i>	6	0	
	Тема 3. Основы дизайна и графической грамоты	2		
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	2		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2		
	Блок «КУЛЬТУРА»: <i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i>	62	20	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	26	10	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	18	6	
	Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	6	4	
	Тема 11. Технология ведения дома	4		
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8		
	Итого	68	20	1
8	Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: <i>Современные технологии и перспективы их развития</i>	6	0	
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	2		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	4		
	Блок «КУЛЬТУРА»: <i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i>	62	38	
	Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	47	35	
	Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	8	2	
	Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов	3	1	
	Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4		
Итого	68	38	1	
9	Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»: <i>Современные технологии и перспективы их развития</i>	5	0	
	Тема 5. Современные и перспективные технологии	2		
	Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	3		
	Блок «КУЛЬТУРА»:	20	6	

<i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i>			
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов	8	3	
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов	7	3	
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	5		
<i>Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</i>	9	4	
Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства	3		
Тема 18. Профорientация и профессиональное самоопределение	6	4	
Итого	34	10	1

Приложение 1

Календарно – тематическое планирование - 5 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. деят-ть	Дата урока
Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:				
<i>Современные технологии и перспективы их развития (14 часов)</i>				
Тема 1. Введение в технологию (6 часов)				
1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	1	Виртуальная экскурсия	
2	Технологическая система.	1		
3	Проектная деятельность. Проектирование.	1		
4	Проектная культура.	1		
5	Основы графической грамотности.	1		
6	Практическая работа «Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки».	1		
Тема 4. Техника и техническое творчество (2 часа)				
7	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях.	1	Урок - экскурсия	
8	Конструирование и моделирование.	1		
Тема 5. Современные и перспективные технологии (4 часа)				
9	Промышленные технологии.	1		
10	Производственные технологии.	1		
11	Технологии машиностроения.	1		
12	Технологии прототипирования. 3 –D принтер	1	Урок - путешествие	
Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)				
13	Электротехнические работы.	1		
14	Введение в робототехнику.	1	Урок - путешествие	
Блок «КУЛЬТУРА»:				
<i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (54 часа)</i>				
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(20 часов)				
15	Текстильные волокна.	1		
16	Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».	1		
17	Производство ткани.	1		
18	Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка».	1		
19	Практическая работа «Определение лицевой и	1		

	изнаночной сторон ткани».			
20	Технология выполнения ручных швейных операций.	1		
21	Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками».	1		
22	Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий.	1		
23	Швейные машины.	1		
24	Устройство и работа бытовой швейной машины.	1		
25	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».	1		
26	Практическая работа «Выполнение машинных строчек».	1		
27	Технология выполнения машинных швов.	1		
28	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	1		
29	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.	1		
30	Шитье из полос.	1		
31	Шитье из квадратов.	1		
32	Шитье из прямоугольных треугольников.	1		
33	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.	1		
34	Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».	1		
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)				
35	Кухонная и столовая посуда.	1		
36	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1		
37	Основы рационального питания.	1		
38	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1		
39	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1		
40	Технология приготовления блюд из яиц.	1		
41	Сервировка стола к завтраку.	1		
42	Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку».	1		
43	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	1		
44	Практическая работа «Приготовление бутербродов».	1		
45	Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку».	1		
46	Значение овощей в питании человека. Технология	1		

	приготовления блюд из овощей.			
47	Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».	1		
48	Практическая работа «Оформление блюд из овощей».	1		
Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (8 часов)				
49	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	1		
50	Художественное выжигание.	1		
51	Практическая работа «Раскраска рисунков на фанере».	1		
52	Практическая работа «Выжигание на учебной заготовке».	1		
53	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	1		
54	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».	1		
55	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	1		
56	Практическая работа «Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».	1		
Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)				
57	Понятие об интерьере.	1		
58	Основные варианты планировки кухни.	1		
59	Оформление кухни.	1		
60	Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)».	1		
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		
62	1 этап поисково – исследовательский.	1		
63	Формирование цели проекта.	1		
64	Сбор информации по теме проекта.	1		
65	2 этап конструкторско – технологический.	1		
66	Определение последовательности технологических операций.	1		
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
68	3 этап заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
Итого:		68		

Календарно – тематическое планирование - 6 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во	Неурочн. Деят-ть	Дата урока
---------	---	--------	------------------	------------

		часов		
Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:				
<i>Современные технологии и перспективы их развития (10 часов)</i>				
Тема 2. Основы проектной и графической грамотности (4 часа)				
1	Основные составляющие практического задания.	1		
2	Основные составляющие творческого проекта.	1		
3	Последовательность творческого проекта.	1		
4	Основы графической грамотности.	1		
Тема 5 Современные и перспективные технологии (4 часа)				
5	Актуальные технологии обработки материалов.	1		
6	Перспективные технологии обработки материалов.	1		
7	Технологии сельского хозяйства. Растениеводство.	1		
8	Технологии сельского хозяйства. Животноводство.	1		
Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)				
9	Виды проводов и электроарматуры.	1		
10	Функциональное разнообразие роботов.	1		
Блок «КУЛЬТУРА»:				
<i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (58 часов)</i>				
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)				
11	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	1		
12	Свойства шерстяных и шелковых тканей.	1		
13	Практическая работа «Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей».	1		
14	Швейная машина. Регуляторы швейной машины.	1		
15	Уход за швейной машиной.	1		
16	Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки».	1		
17	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1		
18	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.	1		
19	Практическая работа «Снятие мерок».	1		
20	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).	1		
21	Практическая работа «Построение чертежа основы фартука с нагрудником».	1		
22	Моделирование швейного изделия.	1		
23	Практическая работа «Моделирование фартука и изготовление выкройки».	1		
24	Технология изготовления швейного изделия.	1		

25	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	1		
26	Подготовка деталей кроя к обработке.	1		
27	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	1		
28	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	1		
29	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	1		
30	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	1		
31	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Изготовление выкройки и раскрой изделия».	1		
32	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка бретелей и деталей пояса изделия».	1		
33	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка верхнего среза и нагрудника изделия».	1		
34	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка накладного кармана изделия».	1		
35	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов изделия»	1		
36	Практическая работа «Контроль качества готового изделия».	1		
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)				
37	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	1		
38	Технология производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	1		
39	Технология приготовления блюд из круп.	1		
40	Практическая работа «Приготовление блюда из круп».	1		
41	Технология производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	1		
42	Практическая работа «Приготовление блюд из макарон».	1		
43	Технологии производства молока и их кулинарной обработки.	1		
44	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1		
45	Практическая работа «Приготовление блюд из молока» .	1		

46	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов».	1		
47	Технология приготовления холодных десертов.	1		
48	Практическая работа «Приготовление холодного десерта. Сервировка десертного стола».	1		
49	Технология производства плодовоовощных консервов.	1		
50	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	1		
Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)				
51	Роспись тканей.	1		
52	Вязание крючком. Виды вязальных петель.	1		
53	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида».	1		
54	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».	1		
55	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».	1		
56	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное полотно».	1		
Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)				
57	Интерьер комнаты школьника.	1		
58	Организация рабочей зоны в комнате школьника.	1		
59	Дизайн интерьера.	1		
60	Технология «Умный дом».	1		
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		
63	Формирование цели проекта.	1		
64	Сбор информации по теме проекта.	1		
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1		
66	Определение последовательности технологических операций.	1		
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
Итого:		68		

Календарно – тематическое планирование - 7 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. Деят-ть	Дата урока
---------	---	--------------	------------------	------------

Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:				
<i>Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)</i>				
<i>Тема 3. Основы дизайна и графической грамотности (2 часа)</i>				
1	Основы дизайна.	1		
2	Основы графической грамотности.	1		
<i>Тема 5 Современные и перспективные технологии (2 часа)</i>				
3	Информационные технологии.	1		
4	Строительные и транспортные технологии.	1		
<i>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</i>				
5	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	1		
6	Электрические устройства с элементами автоматике.	1		
Блок «КУЛЬТУРА»:				
<i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (62 часа)</i>				
<i>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)</i>				
7	Технология производства химических волокон.	1		
8	Свойства химических волокон и тканей из них.	1		
9	Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1		
10	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	1		
11	Практическая работа «Выстигивание образца с утепляющей прокладкой».	1		
12	Поясная одежда. История.	1		
13	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1		
14	Конструирование юбок.	1		
15	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».	1		
16	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	1		
17	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.	1		
18	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	1		
19	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.	1		
20	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».	1		
21	Конструирование и моделирование основы брюк.	1		

22	Оформление выкройки.	1		
23	Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	1		
24	Первая примерка. Дефекты. Обработка выточек и складок.	1		
25	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки.	1		
26	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Окончательная отделка изделия.	1		
27	Практическая работа «Снятие мерок. Раскрой изделия».	1		
28	Практическая работа «Обработка выточек и складок».	1		
29	Практическая работа «Соединение деталей изделия и обработка срезов».	1		
30	Практическая работа «Обработка застежки и верхнего среза изделия».	1		
31	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия».	1		
32	Практическая работа «Окончательная отделка изделия».	1		
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (18 часов)				
33	Понятие о микроорганизмах.	1		
34	Технология обработки рыбы.	1		
35	Механическая обработка рыбы.	1		
36	Практическая работа «Механическая обработка рыбы».	1		
37	Практическая работа «Приготовление рыбных блюд».	1		
38	Морепродукты. Рыбные консервы.	1		
39	Виды теста.	1		
40	Пищевые продукты.	1		
41	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	1		
42	Приготовление дрожжевого теста.	1		
43	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	1		
44	Практическая работа «Приготовление блюд из дрожжевого теста».	1		
45	Продукция кондитерской промышленности.	1		
46	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	1		
47	Практическая работа «Приготовление блюд из	1		

	теста».			
48	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.	1		
49	Практическая работа «Приготовление пельменей».	1		
50	Практическая работа «Приготовление домашней лапши».	1		
Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)				
51	Вязание спицами. Набор петель.	1		
52	Практическая работа «Набор петель. Вязание лицевых петель».	1		
53	Практическая работа «Набор петель. Вязание изнаночных петель».	1		
54	Практическая работа «Вязание основных узоров».	1		
55	Практическая работа «Закрывание петель последнего ряда».	1		
56	Макраме.	1		
Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)				
57	Принципы и средства создания интерьера дома.	1		
58	Технологии ремонта жилых помещений.	1		
59	Оформление интерьера комнатными растениями.	1		
60	Выбор комнатных растений и уход за ними.	1		
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		
63	Формирование цели проекта.	1		
64	Сбор информации по теме проекта.	1		
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1		
66	Определение последовательности технологических операций.	1		
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
Итого:		68		

Календарно – тематическое планирование - 8 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. деят-ть	Дата урока
Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:				
<i>Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)</i>				

Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 часа)				
1	Социальные технологии.	1		
2	Информационные технологии	1		
Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (4 часа)				
3	Производство, передача и потребление электрической энергии.	1		
4	Электрические двигатели.	1		
5	Измерительные приборы.	1		
6	Тенденции развития электроэнергетики и электротехники.	1		
Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (62 часа)				
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(47 часов)				
7	Высокотехнологичные волокна.	1		
8	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	1		
9	История костюма.	1		
10	Зрительные иллюзии в одежде.	1		
11	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
12	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	1		
13	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
14	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	1		
15	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
16	Практическая работа «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом».	1		
17	Методы конструирования плечевых изделий.	1		
18	Построение чертежа воротника.	1		
19	Практическая работа «Построение чертежа воротника».	1		
20	Работа с готовыми выкройками в журналах мод.	1		
21	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
22	Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою».	1		
23	Практическая работа «Раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия».	1		

24	Практическая работа «Прокладывание ручных стежков».	1		
25	Практическая работа «Обработка обтачки на краеобметочной машине ».	1		
26	Практическая работа «Обработка плечевых срезов деталей изделия на краеобметочной машине».	1		
27	Практическая работа «Обработка горловины изделия».	1		
28	Практическая работа «Обработка плечевых срезов изделия».	1		
29	Практическая работа «Соединение деталей обтачки».	1		
30	Практическая работа «Соединение деталей с горловиной».	1		
31	Практическая работа «Обработка горловины».	1		
32	Практическая работа «Выполнение надсечек по срезу горловины».	1		
33	Практическая работа «Выворачивание обтачки».	1		
34	Практическая работа «Обработка отделочной строчкой».	1		
35	Практическая работа «Обработка низа рукава изделия».	1		
36	Практическая работа «Заметывание низа рукава»	1		
37	Практическая работа «Застрачивание низа рукава».	1		
38	Практическая работа «Обработка боковых швов изделия».	1		
39	Практическая работа «Сметывание боковых швов изделия ».	1		
40	Практическая работа «Стачивание боковых швов изделия».	1		
41	Практическая работа «Обработка низа изделия вподгибку с закрытым срезом».	1		
42	Практическая работа «Оттягивание бокового шва».	1		
43	Практическая работа «Проверка качества готового изделия».	1		
44	Технология обработки застежки плечевого изделия с притачным подбортом.	1		
45	Практическая работа «Выкраивание подборта».	1		
46	Практическая работа «Дублирование подборта клеевой прокладкой».	1		
47	Практическая работа «Обработка внутреннего среза подборта».	1		
48	Практическая работа «Соединение подборта с обтачкой спинки».	1		
49	Практическая работа «Соединение подборта с	1		

	изделием».			
50	Практическая работа «Обработка изделия подкромной обтачкой».	1		
51	Практическая работа «Выкраивание, стачивание косой бейки».	1		
52	Практическая работа «Обработка горловины косой бейкой».	1		
53	Практическая работа «Проверка качества готового изделия».	1		
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (6 часов)				
54	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1		
55	Практическая работа «Расчет калорийности блюд».	1		
56	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.	1		
57	Практическая работа «Приготовление блюд из птицы».	1		
58	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	1		
59	Тепловая обработка мяса. Производство колбас.	1		
Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (4 часа)				
60	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.	1		
61	Цвет в интерьере.	1		
62	Художественный войлок в интерьере.	1		
63	Практическая работа «Изделия, выполненные в технике мокрого валяния».	1		
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 часов)				
64	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1		
65	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1		
66	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
Итого:		68		

Календарно – тематическое планирование - 9 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. деят-ть	Дата урока
Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:				

Современные технологии и перспективы их развития (5 часа)				
Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 часа)				
1	Лазерные технологии и нанотехнологии.	1		
2	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1		
Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 часа)				
3	Протокол связи – настоящее и будущее. Что такое MAC – адрес.	1		
4	Управление роботом.	1		
5	Знакомство с 3D технологиями.	1		
Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»: Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (9 часов)				
Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства (3 часа)				
6	Семейная экономика.	1		
7	Планирование семейного бюджета.	1		
8	Основы предпринимательства.	1		
Тема 18. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 часов)				
9	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».	1		
10	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».	1		
11	Практическая работа «Профессиональные пробы».	1		
12	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1		
13	Построение профессиональной карьеры.	1		
14	Практическая работа «Определение темперамента».	1		
Блок «КУЛЬТУРА»: Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (20 часов)				
Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 часов)				
15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1		
16	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1		
17	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1		
18	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1		

19	Построение чертежа основы одношовного рукава.	1		
20	Практическая работа «Построение чертежа основы одношовного рукава».	1		
21	Моделирование плечевого изделия.	1		
22	Моделирование втачного одношовного рукава.	1		
Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (7 часов)				
23	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1		
24	Практическая работа «Приготовление национального блюда».	1		
25	Сервировка стола к обеду.	1		
26	Практическая работа «Оформление стола салфетками».	1		
27	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1		
28	Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».	1		
29	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	1		
Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 часов)				
30	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1		
31	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1		
32	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		
33	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
34	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
Итого:		34		

2	Обоснование проблемы и выбора темы проекта	0-2																	
3	Формулировка цели и задач проекта	0-2																	
4	Сбор информации по теме проекта. Историческая справка	0-2																	
5	Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей	0-2																	
6	Описание изготовления изделия. Технологическая карта	0-2																	
7	Экономическая и экологическая оценка готового изделия	0-2																	
8	Самооценка и оценка выполненной работы	0-2																	
9	Грамотность оформления (отсутствие ошибок). Реклама изделия	0-2																	
10	Наличие титульного листа, аннотации, содержания, источников информации	0-2																	
ВСЕГО		20 б.																	
Оценка проектного изделия (0-10 баллов)																			
1	Оригинальность конструкции	0-2																	
2	Качество изделия	0-2																	
3	Эстетическое оформление	0-2																	
4	Соответствие изделия проекту	0-2																	
5	Практическая значимость	0-2																	
ВСЕГО		10 б.																	
Оценка мультимедийной презентации (0-10 баллов)																			
1	Единый стиль оформления (цвет, фон)	0-2																	
2	Правильность подбора параметров шрифта (текст хорошо читается)	0-2																	
3	Наличие наглядного материала (фото, рисунки, картинки, таблицы и др.)	0-2																	
4	Грамотность оформления (отсутствие логических, грамматических ошибок)	0-2																	
5	Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук)	0-2																	
ВСЕГО		10 б.																	
Оценка речи при защите проекта (0-10 баллов)																			
1	Интонация (эмоциональная окрашенность речи)	0-2																	
2	Культура речи (правильность речи, отсутствие слов-паразитов)	0-2																	
3	Логика изложения материала (последовательность и связь отдельных частей)	0-2																	
4	Самообладание (уверенность, владение собой)	0-2																	
5	Ответы на вопросы	0-2																	
ВСЕГО		10 б.																	
ИТОГО		0-50 б.																	

Отметка «5» выставляется, если сумма баллов составляет 90%-100% (от 45 до 50 баллов)

Отметка «4» выставляется, если сумма баллов составляет 70%-89% (от 35 до 44 баллов)

Отметка «3» выставляется, если сумма баллов составляет 50%-69% (от 25 до 34 баллов)