

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования разработана на основе:

- Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ;

- примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;

- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;

- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для

определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Для реализации программы используется следующий учебно-методический комплекс (УМК):

1. А.Т. Тищенко, В. Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. 7 класс. М.: «Вентана-Граф», 2015
1. Технология. Обслуживающий труд. В.М. Казакевич, Г.В Пичугина и др./ , учебник; из-во Просвещение, 2019
2. Технология. Обслуживающий труд; 7 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, О.В. Табурчак, О.А.Кожина В.Д. и др./ под ред. В.Д Симоненко- М.: Вентана- Граф, 2013
3. Технология. Обслуживающий труд; 5 класс. Методическое пособие /О.А.Кожина, Е.Н. Кудаква и др./ Вертикаль, 2014
4. Арефьев И.П. занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс. Пособие для учителя- М.: школьная пресса 2005
5. Сасова И.А.. Технология. Сборник проектов. 5 класс.- М.: Вентана-Граф, 2004
6. Сасова И.А.. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников» М.: Вентана- Граф, 2003
7. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, пособия, посиделки./ Авт.-сост. Павлова О.В.- Волгоград: учитель, 2008
8. Технология 5-11. Проектная деятельность учащихся./авт.сост. Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова- Волгоград: Учитель, 2008
9. **Образовательные сайты**  
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология-  
<http://fcior.edu.ru>

**Формы обучения:** индивидуальная, групповая.

**Методы обучения:** личностно-ориентированное обучение, игровые, информационно-коммуникативные, этического диалога, успешного оценивания учебных умений.

Основную часть содержания программы составляет деятельность учащихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный учащимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность учащихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии).

Программой подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. Организация внеурочной деятельности предполагает такие формы, как проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания.

## **2. Общая характеристика учебного предмета**

Обучение технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С учетом сложившейся в стране системы подготовки учащихся к последующему профессиональному образованию и труду и с целью удовлетворения образовательных склонностей и познавательных интересов учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд»,

Каждое направление включает в себя базовые технологические и инвариантные разделы. Базовым разделом для программы по направлению «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа направления «Технология. Обслуживающий труд» обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

### **3. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Рабочая программа рассчитана на 280 учебных часов для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5–8 классах – 2 часа в неделю. При проведении учебных занятий по технологии в 5–8 классах осуществляется деление классов на подгруппы.

### **4. Ценностные ориентиры содержания учебного предмета**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования результаты освоения предмета «Технология» отражают:

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

### **5. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»**

#### **Личностные результаты:**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

***В познавательной сфере:***

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности,

соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

### ***В трудовой сфере:***

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физиолого-психологической сфере:***

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

6. В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

## **7. Содержание**

### **5 класс (70 часов)**

**Введение – 2 ч** (по 1 ч. у каждого учителя)

#### ***Теоретические сведения***

Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета – мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.

#### ***Практическая деятельность***

Знакомство с оборудованием мастерской, литературой, безопасными приёмами работы.

### **1. Основы производства - 2 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

## **2. Общая технология - 2 ч**

### ***Теоретические сведения***

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда.

## **3. Техника - 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Понятие техники как формы деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

### ***Практическая деятельность***

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники.

## **4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 28 ч (14+14)**

### **ДРЕВЕСИНА**

#### ***Теоретические сведения***

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

### ***Практическая деятельность***

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

## **МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ**

### ***Теоретические сведения***

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

### ***Практическая деятельность:***

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и

пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

## **ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА**

### ***Теоретические сведения***

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна 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.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

### ***Практическая деятельность***

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Вывязывание полотна.

## **5. Технологии обработки пищевых продуктов - 10 ч**

### ***Теоретические сведения***

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

## **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии - 2 ч**

### ***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

## **7. Технологии получения, обработки и использования информации - 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

### ***Практическая деятельность***

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

## **8. Технологии растениеводства - 6 ч**

### ***Теоретические сведения***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

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

### ***Практическая деятельность***

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных

декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона.

#### **9. Технологии животноводства - 2 ч**

##### ***Теоретические сведения***

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

##### ***Практическая деятельность***

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

#### **10. Социально-экономические технологии - 4 ч**

##### ***Теоретические сведения***

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

##### ***Практическая деятельность***

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

#### **11. Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч**

##### ***Теоретические сведения***

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

##### ***Практическая деятельность***

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

### **6 класс (70 часов)**

#### **Введение – 2 ч (по 1 ч. у каждого учителя)**

Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета – мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.

## **1. Основы производства- 2ч**

### ***Теоретические сведения***

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений Учебное управление средствами труда. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

## **2. Общая технология -2 ч**

### ***Теоретические сведения***

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда Экскурсии. Подготовка рефератов.

## **3. Техника – 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Техническое конструирование и моделирование.

### ***Практическая деятельность***

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Изготовление моделей передаточных механизмов.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

## **4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 28 ч**

### **Технология обработки конструкционных материалов – 14 ч**

#### **Древесина**

##### ***Теоретические сведения***

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ.

Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке.

#### ***Практическая деятельность***

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

### **Металлы и пластмассы**

#### ***Теоретические сведения***

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

#### ***Практическая деятельность***

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

Упражнения по управлению сверлильным станком. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

Вытачивание ступенчатых деталей (изделий) и нарезание резьбы.

## **ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА**

### **Технология машинной обработки текстильных материалов – 14 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

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

### ***Практическая деятельность***

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Изготовление образцов для иллюстрации машинных работ.

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

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

## **5. Технологии обработки пищевых продуктов – 10 ч**

### ***Теоретические сведения***

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Технология приготовления первых блюд.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Технология приготовления первых блюд.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Сервировка стола.

## **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии -2 ч**

### ***Теоретические сведения***

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии Схемы электрических цепей. Электромонтажные и сборочные технологии.

### ***Практическая деятельность***

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

## **Технологии получения, обработки и использования информации – 4 ч.**

### ***Теоретические сведения***

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

### ***Практическая деятельность***

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.  
Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.  
Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.  
Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

## **7. Технологии сельскохозяйственного производства – 8 ч**

### **Технологии растениеводства - 6 ч**

### ***Теоретические сведения***

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

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

### ***Практическая деятельность***

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

## **Технологии животноводства – 2 ч**

### ***Теоретические сведения***

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

#### ***Практическая деятельность***

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

### **Социально-экономические технологии - 4 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

#### ***Практическая деятельность***

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

### **Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

#### ***Практическая деятельность***

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

## **7класс (70 часов)**

### **Основы производства – 4ч**

#### ***Теоретические сведения***

Введение. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

### **1. Общая технология – 2 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами Экскурсии. Подготовка рефератов.

### **2. Техника – 2 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

#### ***Практическая деятельность***

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

### **3. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 28**

#### **Технологии машинной обработки конструкционных материалов – 12 ч.**

##### **МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ**

#### ***Теоретические сведения***

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

#### ***Практическая деятельность***

Упражнения по управлению сверлильным станком. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

Вытачивание ступенчатых деталей (изделий) и нарезание резьбы.

## **Технологии термической обработки конструкционных материалов – 2 ч.**

### ***Теоретические сведения***

Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.

### ***Практическая деятельность***

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

Упражнения по управлению сверлильным станком. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

Вытачивание ступенчатых деталей (изделий) и нарезание резьбы.

## **Технология машинной обработки текстильных материалов – 14 ч**

### **ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА - 12 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

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

## **Технология термической обработки текстильных материалов – 2 ч**

### ***Теоретические сведения***

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

### ***Практическая деятельность***

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **5. Технологии обработки пищевых продуктов – 10 ч**

### ***Теоретические сведения***

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Виды мучных изделий и технология их приготовления. Виды теста, особенности приготовления. Ароматизаторы и разрыхлители теста.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка стола.

## **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии - 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии.

Энергия магнитного поля и её применение. Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

## **7. Технологии получения, обработки и использования информации – 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

### ***Практическая деятельность***

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

## **Технологии сельскохозяйственного производства – 8 ч**

### **8. Технологии растениеводства – 6 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями.

Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

#### ***Практическая деятельность***

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

### **9. Технологии животноводства<sup>1</sup> -2 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

### ***Практическая деятельность***

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

### **10. Социально-экономические технологии -4 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

### ***Практическая деятельность***

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

---

## **11. Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

### ***Практическая деятельность***

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

## **8 класс (70 часов)**

**Введение – 2 ч** (по 1 ч. у каждого учителя)

### ***Теоретические сведения***

Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета – мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.

### ***Практическая деятельность***

Знакомство с оборудованием мастерской, литературой, безопасными приёмами работы.

## **Основы производства - 4 ч.**

### ***Теоретические сведения***

Механизация, автоматизация и роботизация современного производства. Характеристика автоматизации производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,

Автоматизация в деятельности представителей различных профессий.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

## **1. Общая технология - 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века.

Объёмное 3D-моделирование.

Нанотехнологии, их особенности и области применения.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

## **2. Техника – 4 ч**

### ***Теоретические сведения***

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Автоматы, роботы и перспективы робототехники. Техническое конструирование и моделирование.

***Практическая деятельность***

Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

**3. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 12 ч**

***Теоретические сведения***

Технологии обработки и применения жидкостей и газов - 2 ч

Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии -8 ч

***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.

Проведение наблюдений. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств с применением нанотехнологий.

**4. Технологии обработки пищевых продуктов – 8 ч**

**Системы рационального питания и кулинария – 4 ч**

***Теоретические сведения***

Системы рационального питания и кулинария.

Основы рационального питания. Химический состав пищевых продуктов.

Калорийность продуктов. Сбалансированное питание. Составление меню.

***Практическая деятельность***

Расчёт калорийности продуктов. Составление меню.

**Современная индустрия обработки продуктов питания – 4 ч**

***Теоретические сведения***

Современная индустрия обработки продуктов питания.

Современная промышленная обработка продуктов. Использование промышленных полуфабрикатов. Продукты и блюда глубокой заморозки.

***Практическая деятельность***

Определение химического состава пищевых продуктов. Расчёт калорийности продуктов и готовых блюд. Составление меню для семьи на день, на неделю.

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Ознакомление с образцами и технологиями современной промышленной обработки продуктов.

**5. Технологии получения, преобразования и использования энергии -16 ч**

***Теоретические сведения***

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Электромонтажные и сборочные технологии.

Бытовые электроинструменты: разновидности, назначение, принцип действия. Приёмы безопасной работы с бытовыми электроинструментами.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций.

Изготовление модели простейшего гальванического элемента.

## **6. Технологии получения, обработки и использования информации 4 ч.**

### ***Теоретические сведения***

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

### ***Практическая деятельность***

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

## **7. Технологии сельскохозяйственного производства**

### **Технологии растениеводства – 6 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций.

Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

### **8. Технологии животноводства - 2 ч**

#### ***Теоретические сведения***

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

### ***Практическая деятельность***

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

#### 9. Социально-экономические технологии - 4 ч

##### **Теоретические сведения**

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

##### **Практическая деятельность**

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

#### 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 ч

##### **Теоретические сведения**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

##### **Практическая деятельность**

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

### Тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
<b>Основы производства</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	1			
Производство и труд как его основа. Современные средства труда	1	1	2	
Продукт труда		1		
Современные средства контроля качества			2	
Механизация, автоматизация и роботизация современного производства				4
<b>Общая технология</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1			
Характеристика технологии и технологическая	1	1		

документация				
Технологическая культура производства и культура труда		1	1	
Общая классификация технологий. Отраслевые технологии			1	
Современные и перспективные технологии XXI века				4
<b>Техника</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Техника и её классификация	1			
Рабочие органы техники	1			
Двигатели и передаточные механизмы		1		
Органы управления и системы управления техникой		1		
Транспортная техника				
Конструирование и моделирование техники	2	2	2	2
Роботы и перспективы робототехники				2
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>12</b>
Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	4			
Виды и особенности свойств текстильных материалов	4			
Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	10			
Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	10			
Технологии машинной обработки конструкционных материалов		14	12	
Технологии машинной обработки текстильных материалов		14	12	
Технологии термической обработки конструкционных материалов			2	
Технологии термической обработки текстильных материалов			2	
Технологии обработки и применения жидкостей и газов				4
Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии				8
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Основы рационального питания	2			
Бутерброды и горячие напитки	2			
Блюда из яиц	2			
Технологии обработки овощей и фруктов	2			
Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд		2		
Технологии обработки рыбы и морепродуктов		2		
Технологии обработки мясных продуктов		2		
Технология приготовления первых блюд		2		
Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов			2	
Технология приготовления мучных изделий			4	
Технология приготовления сладких блюд			2	
Технология сервировки стола. Правила этикета	2	2	2	
Системы рационального питания и кулинария				4
Современная индустрия обработки продуктов питания				4

<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
Работа и энергия. Виды энергии	1			
Механическая энергия	1			
Тепловая энергия				4
Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей			2	2
Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии		2	2	2
Бытовые электроинструменты				4
Химическая энергия				4
Ядерная и термоядерная энергия				
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Информация и её виды	4			
Способы отображения информации		4		
Технологии получения информации			2	
Технологии записи и хранения информации				4
Коммуникационные технологии и связь			2	
<b>Технологии растениеводства</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
Характеристика и классификация культурных растений	2			
Общая технология выращивания культурных растений	2			
Технологии посева и посадки культурных растений		2	2	
Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая		2	2	
Технологии использования дикорастущих растений	2	2		
Технологии флористики и ландшафтного дизайна			2	3
Биотехнологии				3
<b>Технологии животноводства</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2			
Содержание домашних животных		2		
Кормление животных и уход за животными			2	
Разведение животных				2
Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные.				
<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	4			
Методы сбора информации в социальных технологиях		4		
Рынок и маркетинг. Исследование рынка			4	
Особенности предпринимательской деятельности				2
Технологии менеджмента				2
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Сущность творчества и проектной деятельности	2			
Этапы проектной деятельности	2	2		
Методика научного познания и проектной деятельности		2	2	
Дизайн при проектировании			2	2

Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.				2
<b>Вводный урок (по 1 ч. каждому учителю)</b>	<b>1+1</b>	<b>1+1</b>		<b>1+1</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>

## **Материально – техническое обеспечение**

### **Технические средства обучения (средства ИКТ):**

Компьютер  
Мультимедийный проектор  
Мультимедийный экран  
Акустические колонки

Швейные машины с электрическим приводом  
Универсальные швейные машины с электрическим приводом

Электроутюги  
Электрические плитки  
Водонагреватель накопительный «Атмор»  
Холодильник

### **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование**

Лупы текстильные	Ложки чайные
Манекен	Ложки столовые
Приставка «Зиг – заг»	Сковороды
Ножницы разные	Селёдочницы
Мясорубка	Тарелки разные
Вилки разные	Шумовка
Тёрки	Ножи

### **Экранно-звуковые и электронные образовательные ресурсы Электронные наглядные пособия:**

Подарок любимой женщине. Модели + выкройки  
Вышивка крестом  
Вязание спицами  
Вязание крючком  
Юбки (Виды юбок, модели, технология изготовления)  
Региональный компонент на уроках технологии

Тульский народный костюм  
Русский народный костюм  
Стили одежды  
История вышивки. Виды вышивки  
Уход за вышитыми изделиями  
История вышивки на Руси  
Инструкции по охране труда

### **Печатные пособия:**

Карточки – схемы расчётов построения юбки и построения чертежей прямой, конической, клиневой юбок.  
Карточки – схемы расчётов построения ночной сорочки со схемами построения чертежей выкройки

Карточки – схемы расчётов и построения выкройки основы платья  
Карточки – схемы расчётов и построения базисной сетки основы платья  
Карточки – схемы расчётов и построения чертежа выкройки основы платья  
Карточки – схемы расчётов и построения чертежа выкройки прямого рукава  
Карточки – схемы расчётов и построения чертежей выкроек различных видов воротников  
Карточки – схемы моделирования рукава  
Карточки – схемы моделирования юбки  
Карточки – схемы переноса нагрудной вытачки  
Карточки – схемы моделирования горловины плечевого изделия  
Образцы обработки горловины  
Образцы обработки карманов  
Образцы выполнения ручных швов  
Образцы выполнения машинных швов

### **Демонстрационные пособия**

Альбом «Машинные швы»

Набор – альбом по изготовлению швейных изделий

Комплекты раздаточных папок с технологическими картами швейных изделий по блокам программы. 5 – 9 класс

### **Учебно – методическое обеспечение**

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана – Граф, 2013.
  2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана – Граф, 2013.
  3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Рабочая тетрадь /Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. - М.: Вентана – Граф, 2015.
  - 4.Технология. Технологии ведения дома: 5 класс. Организация работы по предмету. УМК А. Тищенко, Н. Сеница. – М.: Учитель, 2015.
  5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс. Методическое пособие. ФГОС. - М.: Вентана – Граф, 2014.
  6. Технология. Технологии ведения дома: 5 – 8 класс. Программа. - М.: Вентана – Граф, 2014.
  7. Технология. Индустриальные технологии: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана – Граф, 2013.
  8. Технология. Индустриальные технологии : 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана – Граф, 2013.
- Мастер – класс учителя технологии. 5-11 классы / Э.Ю. Глушкова.- М.: «Планета», 2013

### **ИНТЕРНЕТ – РЕСУРСЫ**

История ремесел. На сайте можно познакомиться с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). <http://remesla.ru/>

Технологии обработки тканей и пищевых продуктов

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

[http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002\\_k15.htm](http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm)

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

Секреты традиционной китайской кухни.

<http://www.ournet.md/~chinesecookery>

План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.

<http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>

Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

<http://kuking.net/>

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

[http://ad.adriver.ru/cgi-](http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600)

[bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600](http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600)

Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов.

<http://citnews.unl.edu/hscroptechology/index.html>

Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.

<http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm>

Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.

[http://www.water.ru/bz/digest/min\\_subst.shtml](http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml)

Декоративно-прикладное искусство

Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

[http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy\\_opyt/6\\_1/](http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/)

Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Учебники по ДПИ. <http://remesla.ru/>

Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские  
Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк».  
Работы: фотографии, описания изготовления.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl\\_dt/models1.html](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html)

## **Варианты творческих проектов обучающихся**

### **5 класс**

1. Первые шаги в кулинарии «Бутерброды»
2. Сервировка стола к завтраку
3. Путешествие в мир тканей
4. Может мне в дизайнеры пойти
5. Ткацкий станок моей бабушки
6. История вышивки гладью
7. Фартук как рабочая одежда
8. Лоскутное одеяло

### **6 класс**

1. Блины, блинчики, оладьи
2. Любимый салат моей мамы
3. Игольница
4. Декоративные композиции из круп и макаронных изделий
5. История путешествий модницы Пуговицы
6. Моделирование ночной сорочки с цельнокройным рукавом
7. Лоскутное панно
8. Уход за одеждой и обувью

### **7 класс**

1. Авторская кукла своими руками
2. Вторая жизнь моего платья
3. Вязаные игрушки для новогодней ёлки
4. Домик для моей любимой кошки (картон, ткань, пряжа, крючок...)
5. Пляжная юбка для моей сестры
6. Роль скатерти в оформлении стола
7. Текстильная открытка в «Крези» стиле
8. Украшения для маленькой модницы своими руками

### **8 класс**

1. Александровская гладь.
2. Бусы из ткани
3. Волшебный мир вышивки
4. История возникновения и развития русской народной игрушки
5. История головных уборов
6. Моя будущая профессия
7. Рациональное питание
8. Забытый рецепт русской национальной кухни

## Календарно-тематическое планирование

### 5 класс

Тема урока количество отводимых часов. Тип урока	Основное содержание материала темы	Характеристика основных видов деятельности	Планируемые результаты (метапредметные УУД) личностные	Творческая, исследовательская проектная деятельность обучающихся	Календарн ые сроки
<b>Водное занятие 1 час</b>					
Вводный урок 1 час Урок постановки учебной задачи	Технология. Содержание и задачи курса. Инструктаж по охране труда	Постановка и формулирование проблемы и вывода, рассуждение, беседа о содержании и задачах курса. Знакомство с учебником	Выявлять и формулировать цель деятельности. Уметь строить осознанное и произвольное речевое высказывание о материалах, инструментах . осуществлять поиск информации. Осознанно относиться к деятельности, иметь мотивацию к поиску информации.	Рассуждение, беседа, инструктаж по охране труда. Знакомство с учебником.	
<b>Раздел № 1 Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 14 час</b>					
Классификация текстильных волокон. Изучение свойств тканей из хлопка, льна. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические,	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних	Регулятивные: оцениваю свою работу, адекватно воспринимают информацию учителя. Коммуникативные: умеют рассуждать, слушать, сотрудничать в поиске информации. Познавательные: рассматривают иллюстрации с целью получения информации, осуществляют поиск информации о профессиях людей, связанных с производством тканей. Личностные: проявляют положительное отношение к занятиям предметно- практической деятельностью	Найти информацию о значении слов: веретина, прялка, светец, мочесник	

	эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результат исследований			
Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи. Основные операции при ручных работах 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Правила безопасной работы с портновскими булавами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, оценивать свою работу.  Коммуникативные: участвуют в коллективном обсуждении, формулируют ответы на вопросы, делают выводы.  Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, знают <input type="checkbox"/> гигиене учебного труда Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию	Найти информацию <input type="checkbox"/> об истории появления иглы	
Оборудование для	Оборудование для	Проводить влажно-тепловую	Регулятивные: умеют принимать и	Найти информацию	

<p>влажно-тепловой обработки. Правила выполнения ВТО. 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>	<p>обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>	<p>сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>об истории появления утюга</p>	
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий Урок освоения новых знаний (комбинированный) 1 час</p>	<p>Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Творческое задание: изготовление изделия по собственному образцу</p>	
<p>Последовательность изготовления швейных изделий. Понятие о чертеже, выкройке швейного изделия. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Особенности построения выкройки. Правила безопасной</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила</p>	<p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>	<p>Регулятивные: оцениваю свою работу, адекватно воспринимают информацию учителя. Коммуникативные: умеют рассуждать, слушать, сотрудничать в поиске информации. Познавательные: рассматривают иллюстрации с целью получения информации, осуществляют поиск информации □ профессии закройщика. Личностные: практическая работа №9</p>	<p>Творческое задание: изготовление изделия по собственному образцу</p>	

работы с ножницами. 2 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)	безопасной работы ножницами				
Фартук, как рабочая одежда. 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс в фартуке	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: практическая работа № 10	Найти информацию об истории фартука	
Традиции и современные виды вышивки. Приемы украшения одежды вышивкой, тесьмой, лентами. Выполнение простых стежков для вышивания гладью, "крестиком". 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковро ткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села.	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию	Тематическое задание составление орнамента собственному замыслу	

	<p>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой;</p> <p>изготовление сувениров к праздникам</p> <p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции.</p>				
<p>Создание схем. Правила переноса рисунка на ткань. Закрепление нити в ткани.</p> <p>1 час</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Перенос рисунка на ткань, закрепление нити, правила выполнения простых вышивальных швов.</p>	<p>выполнение простых вышивальных швов: стебельчатый, тамбурный.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия.</p> <p>Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме.</p> <p>Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Тематическое задание составление орнамента собственному замыслу</p>	
<p>Лоскутное шитьё. Материалы и инструменты. Изготовление шаблонов.</p> <p>2 час</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном</p> <p>Изучать различные виды</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия.</p> <p>Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме.</p> <p>Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и</p>	<p>Творческое задание: изготовление изделия по собственному образцу</p>	

	<p>техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.</p>		<p>познанию</p>		
<p>Технология изготовления аппликации и стежки в лоскутном шитье. Изготовление деталей ш</p> <p>Технология соединения верха с прокладкой и подкладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. шаблонов. 2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.</p>	<p>Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Практическая работа 10</p> <p>Творческое задание: изготовление изделия по собственному образцу</p>	

	Обработка срезов лоскутного изделия				
<b>Раздел № 2 Технологии обработки пищевых продуктов 10 час</b>					
<p>Основы рационального питания. Витамины. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>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.</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>	<p>Творческое задание: Составить свою собственную пищевую пирамиду и на ее основе свой дневной рацион</p>	
<p>Приготовление бутербродов Приготовление горячих напитков 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>	<p>Творческое задание: приготовить бутерброд по своему собственному замыслу</p>	

	<p>к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. 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. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>			
<p>Технология обработки яиц. Приготовление блюд из яиц и яиц 2 часа Урок освоения новых</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную</p>	<p>Найти забытый рецепт приготовления блюда из яиц</p>	

<p>знаний (комбинированный)</p>	<p>обработке яиц. 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</p>	<p>холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>	<p>деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>		
<p>Технология обработки овощей. Технология обработки фруктов 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>	<p>Найти информацию <input type="checkbox"/> значении слова «Винегрет»</p>	

	<p>к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженов продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>			
Технология сервировки стола	Меню завтрака.	Подбирать столовое бельё для	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу,	Творческое задание: складывание	

<p>Правила этикета 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>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</p>	<p>сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>	<p>контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>	<p>салфеток для сервировки стола</p>	
<b>Раздел № 3 Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа</b>					
<p>Информация и её виды. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.</p>	<p>Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Творческое задание: провести сравнительный анализ восприятия информации животными, в зависимости от органов чувств</p>	
<b>Раздел № 4 Технологии растениеводства 4 часа</b>					
<p>Характеристика и классификация культурных и комнатных растений.</p>	<p>Общая характеристика и классификация культурных растений.</p>	<p>Определение основных групп культурных растений. Определение основных видов дикорастущих растений,</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать</p>	<p>Творческое задание: Найти информацию о технологиях</p>	

<p>2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p>	<p>используемых человеком.</p>	<p>и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона.</p>	
<p>Общая технология выращивания культурных и комнатных растений. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений.</p>	<p>Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Творческое задание: на своем примере показать как можно выращивать комнатные растения.</p>	
<p><b>Раздел № 5 Социально-экономические технологии 2 часа</b></p>					

<p>Сущность социальных технологий. Виды социальных технологий. Технологии общения. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.</p>	<p>Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Смоделировать конфликтную ситуацию со сверстниками</p>	
<b>Раздел № 6 Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа</b>					
<p>Сущность творчества и проектной деятельности Этапы работы над творческим проектом. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики</p>	<p>Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме</p>	<p>Презентация творческих работ, выполненных в течение года</p>	

6 класс

Вводное занятие 1 час

<p>Вводный урок 1 час Урок постановки учебной задачи</p>	<p>Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета – мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.</p>	<p>Технология. Содержание и задачи курса. Инструктаж по охране труда</p>	<p>Регулятивные: умеют выявлять и формулировать цель деятельности, отделять неизвестное от известного, ориентироваться по учебнику Познавательные: умеют строить осознанное и произвольное высказывание в устной форме, умет находить информацию, расширяющую представление □ «технологии», творческом проектировании Коммуникативные: Осознанно используют речевые средства для выражения своих мыслей и чувств Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности</p>	<p>Поиск информации из различных источников □ современной технологии в разных сферах жизнедеятельности человека</p>	
<b>Раздел № 1 Основы производства 2 часа</b>					
<p>Современные средства производства. Продукт труда. 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.</p>	<p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений Учебное управление средствами труда. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.</p>	<p>Регулятивные: умеют выявлять и формулировать цель деятельности, отделять неизвестное от известного, ориентироваться по учебнику Познавательные: умеют строить осознанное и произвольное высказывание в устной форме, умет находить информацию, расширяющую представление □ «технологии», творческом проектировании Коммуникативные: Осознанно используют речевые средства для выражения своих мыслей и чувств Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности</p>	<p>Подготовка сообщений: Средства труда, применяемые в текстильной промышленности; в производстве продуктов питания.</p>	
<b>Раздел № 2 Общая технология 2 часа</b>					
<p>Технологическая культура производства. Культура труда. 1 час Урок освоения новых</p>	<p>Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура</p>	<p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с</p>	<p>Регулятивные: умеют выявлять и формулировать цель деятельности, отделять неизвестное от известного, ориентироваться по учебнику Познавательные: умеют строить осознанное и произвольное</p>	<p>Подготовка сообщений: Культура труда в текстильной и легкой промышленности</p>	

<p>знаний (комбинированный)</p>	<p>производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.</p>	<p>образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда Подготовка рефератов.</p>	<p>высказывание в устной форме, умет находить информацию, расширяющую представление □ «технологии», творческом проектировании Коммуникативные: Осознанно используют речевые средства для выражения своих мыслей и чувств Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности</p>		
-------------------------------------	---	--	---	--	--

**Раздел № 3 Техника 1 час**

<p>Швейная машина. Устройство и принцип действия. 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования</p>	<p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять заправки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>	<p>Регулятивные: умеют выявлять и формулировать цель деятельности, отделять неизвестное от известного, ориентироваться по учебнику Познавательные: умеют строить осознанное и произвольное высказывание в устной форме, умет находить информацию, расширяющую представление □ «технологии», творческом проектировании Коммуникативные: Осознанно используют речевые средства для выражения своих мыслей и чувств Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности</p>	<p>Найти информацию об истории создания швейной машины</p>	
--	---	---	---	--	--

	регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад				
<b>Раздел № 4 Технология получения, обработки, преобразования и использования текстильных материалов 14 час</b>					
Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладывания выкроек. Правила раскроя. Понятие о дублировании деталей кроя. Способы переноса выкройки на ткань. 2 часа  Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок	Регулятивные: умеют выявлять и формулировать цель деятельности, отделять неизвестное от известного, ориентироваться по учебнику Познавательные: умеют строить осознанное и произвольное высказывание в устной форме, умет находить информацию, расширяющую представление <input type="checkbox"/> «технологии», творческом проектировании Коммуникативные: Осознанно используют речевые средства для выражения своих мыслей и чувств Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности	Найти информацию <input type="checkbox"/> истории создания одежды с цельнокройными рукавами	
Основные операции	Основные операции при	Изготавливать образцы ручных	Регулятивные: умеют проявлять	Изготовление изделия	

<p>при ручных работах. Соединение деталей края временными стежками Основные операции при машинной обработке. Стачивание деталей края. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.</p>	<p>работ: перенос линий выкройки на детали края: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p>	<p>познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самооценке.</p>	<p>по собственному образцу</p>	
<p>Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов. Технология обработки среднего шва с застёжкой - молнией и разреза. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию,</p>	<p>Изготовление изделия по собственному образцу</p>	

	примерки поясной одежды.	бантовую складку на проектном изделии или образцах.	самооценке.		
<p>Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов.</p> <p>Влажно - тепловая обработка. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к качеству готового изделия.</p> <p>2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.</p> <p>Последовательность обработки поясного изделия после примерки.</p> <p>Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.</p> <p>Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.</p> <p>Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы</p> <p>Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение</p> <p>Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников</p> <p>Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самооценке.</p>	Изготовление изделия по собственному образцу	
<p>Технология вязание крючком. Вязанные изделия в современном мире.</p> <p>Правила подбора материалов и инструментов.</p> <p>Расчет количества петель. Основные виды петель.</p> <p>Условные обозначения.</p> <p>2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.</p> <p>Вязаные изделия в современной моде.</p> <p>Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.</p> <p>Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.</p> <p>Организация рабочего места при вязании.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы</p> <p>Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение</p> <p>Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников</p> <p>Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самооценке.</p>	Изготовление изделия по собственному замыслу	
<p>Расчет количества петель. Основные</p>	<p>Основные виды петель при вязании крючком.</p>	<p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в</p>	Изготовление изделия по собственному	

<p>виды петель. Условные обозначения. Технология вязание полотна. Вязание по кругу. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>	<p>учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самооценке.</p>	<p>замыслу</p>	
<p>Технология вязания на спицах. Правила подбора инструментов и материалов. Расчет количества петель начального ряда. Условные обозначения. Технология вязания основных петель: кромочные, лицевые, изнаночные. Закрытие петель последнего ряда. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК</p>	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самооценке.</p>	<p>Изготовление изделия по собственному замыслу</p>	
<b>Раздел № 5 Технология обработки пищевых продуктов 10 час</b>					
<p>Технология обработки круп и макаронных Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</p>	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш.</p>	<p>Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют</p>	<p>Найти информацию об истории появления на столе человека круп и макаронных изделий</p>	

<p>изделий 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Поддача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления</p>	<p>приготовления.</p>	<p>планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>		
<p>Технология обработки рыбы и морепродуктов Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Использование различных приёмов при обработке рыбы.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>	<p>Найти рецепт приготовления рыбного блюда</p>	
<p>Технология обработки мясных продуктов Приготовление блюд из мяса 2 часа Урок освоения новых знаний</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органо-</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно</p>	<p>Найти информацию <input type="checkbox"/> соусах, подаваемых к мясным блюдам</p>	

(комбинированный)	лептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.	выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства		
Технология приготовления первых блюд Правила сохранения витаминов при тепловой обработке 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства	Найти рецепт приготовления супа на Руси.	
Технология сервировки стола	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу,	Оформить эскиз сервировки стола в	

<p>Правила этикета 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми</p>	<p>Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола приборами</p>	<p>контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>	<p>обеду</p>	
<b>Раздел № 6 Технология получения, обработки и использования информации 1 часа</b>					
<p>Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.</p>	<p>Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: проявляют интерес и готовность к ведению домашнего хозяйства</p>	<p>Запись схем для вязания с помощью символов</p>	
<b>Раздел № 7 Технология животноводства 2 часа</b>					
<p>Технология содержания домашних животных 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и</p>	<p>Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними:</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить</p>	<p>Подготовить рассказ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> домашнем <input type="checkbox"/> питомце</p>	

	оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.	клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.	понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самооценке.		
<b>Раздел № 8 Социально - экономические технологии 2 часа</b>					
Методы сбора информации в социальных технологиях 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.	Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самооценке.	Подготовить информацию <input type="checkbox"/> проведении анкетирования	
<b>Раздел № 9 Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа</b>					
Этапы творческой деятельности Методика научного познания проектной деятельности. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют	Презентация проектов, подготовленных в учебном году	

			анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию,		
--	--	--	--	--	--

**7 класс**

<b>Вводное занятие 1 час</b>					
Вводный урок 1 час Урок постановки учебной задачи	Технология. Содержание и задачи курса. Инструктаж по охране труда	Технология. Содержание и задачи курса. Инструктаж по охране труда	Выявлять и формулировать цель деятельности. Уметь строить осознанное и произвольное речевое высказывание <input type="checkbox"/> о материалах, инструментах . осуществлять поиск информации. Осознанно относиться к деятельности, иметь мотивацию к поиску информации.	Рассуждение, беседа, инструктаж по охране труда. Знакомство с учебником.	
<b>Основы производства 1 час</b>					
Современные средства труда Современные средства контроля качества 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ.	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении , умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию,	Подготовка реферата по логистике в производстве продуктов питания	
<b>Общая технология 1 час</b>					
Технологическая культура производства и культура труда.	Культура производства Технологическая культура и её проявления в	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.		Проведение экскурсии на одно из предприятий города	

<p>1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий</p>	<p>Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами Экскурсии. Подготовка рефератов.</p>			
<b>Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов 14 часов</b>					
<p>Устройство машины иглы. Замена иглы. Натяжение нитей. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нити. Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок. Построение чертежа выкройки. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p><b>Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.</b></p>	<p><b>Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнение на швейной машине. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.</b></p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>Изготовление изделия по собственному замыслу</p>	
<p>Понятие о моделировании плечевой одежды. Изготовление выкроек дополнительных деталей. Подготовка</p>	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить</p>	<p>Подготовить эскиз изделия творческого проекта</p>	

<p>выкройки к раскрою. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. 2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>	<p>понятные высказывания, отстаивать собственное мнение</p> <p>Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников</p> <p>Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>		
<p>Технология соединения деталей. Способы переноса линий выкройки на детали с помощью простых копировальных стежков. Основные операции при выполнении ручных работ. Соединение временными стежками. 2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Правила раскроя. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы</p> <p>Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение</p> <p>Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников</p> <p>Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>Найти информацию</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> современных профессия текстильной промышленности</p>	
<p>Основные машинные операции. Обработка припусков шва. Классификация машинных швов: соединительные. Обработка мелких деталей обтачным швом. 2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний</p>	<p>Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обработать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p>		<p>Изготовление изделия по собственному замыслу</p>	

<p>(комбинированный)</p> <p>Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов. Технология обработки плечевых швов и нижних срезов рукава. Уход за одеждой из текстильных материалов. Маркировка символов по уходу за одеждой. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>Изготовление изделия по собственному замыслу</p>	
<p>Ремонт одежды с помощью аппликации. Использование машинной строчки "зигзаг". Технология выполнения аппликации. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Аппликация и стёжка (выстёгивание) в шитье. Технология соединения верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов изделия</p>	<p>Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников</p>	<p>Подготовить эскиз «заплатки»</p>	

			Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу		
<p>Фурнитура. Пришивание пуговиц, кнопок, крючко</p> <p>Дополнительные приспособления швейной машины. Обметывание петель, подшивание потайным швом, штопка.</p> <p>2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Владеть безопасными приемами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы</p> <p>Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение</p> <p>Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников</p> <p>Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>Найти информацию об истории применения пуговиц</p>	
<b>Технология обработки пищевых продуктов 10 час</b>					
<p>Значение молочных блюд в питании</p> <p>Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов</p> <p>2 часа</p> <p>Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>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.</p>	<p>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. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы</p> <p>Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение</p> <p>Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников</p> <p>Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>Найти информацию о профессиях мастеров производства молочной продукции. Найти и представить информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	
<p>Технология приготовления</p>	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для</p>	<p>Определять качество меда органолептическими и</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в</p>	<p>Подготовить реферат □ профессии повар,</p>	

<p>мучных блюд из бездрожжевого теста Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>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. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p>	<p>лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p>	<p>учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>пекарь</p>	
<p>Приготовление сдобного и песочного теста и изделий из него Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.</p>	<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста.</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>Подготовить реферат <input type="checkbox"/> профессии кондитер</p>	
<p>Приготовление холодных сладких блюд Приготовление горячих сладких блюд 2 часа Урок освоения новых знаний</p>	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение</p>	<p>Найти старинный рецепт приготовления горячего сладкого блюда</p>	

(комбинированный)	столу	оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу		
Технология сервировки стола Правила этикета. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу	<i>Подготовить эскиз пригласительного билета на торжество</i>	
<b>Технология получения, обработки и использования информации 2 часа</b>					
Технологии получения информации Коммуникационные технологии и связь. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.	Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск	Деловая игра	

			информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу		
<b>Технологии растениеводства 2 часа</b>					
Технологии флористики Ландшафтный дизайн. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Понятие о фитодизайне, ландшафтном дизайне	Находить и представлять информацию о приёмах размещения растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу	Найти информацию о технологиях создания икебана	
<b>Социально - экономические технологии 2 часа</b>					
Рынок и маркетинг. Исследования рынка. Реклама и презентации. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.	Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу	Подготовить рекламный слоган для проектного изделия	
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа</b>					

<p>Дизайн при проектировании Анализ качества проектной документации. 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.</p>	<p>Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу, в учебном сотрудничестве, формулировать ответы на вопросы, делать выводы Коммуникативные: участвуют в обсуждении, умеют строить понятные высказывания, отстаивать собственное мнение Познавательные: умеют анализировать информацию, готовить рабочее место, осуществлять поиск информации из разных источников Личностные: ответственно относиться к учению, готовы к саморазвитию, самоанализу</p>	<p>Презентация проекта, подготовленного за год</p>	
--	---	--	--	--	--

**8 класс**

Вводное занятие 1 час					
<p>Вводный урок <b>1 час</b> Урок постановки учебной задачи</p>	<p>Организация работы на уроках технологии. Распорядок работы кабинета – мастерской. Правила поведения в кабинете. Ресурсы кабинета – мастерской. Виды деятельности. Безопасные приёмы работы.</p>	<p><i>Технология. Содержание и задачи курса. Инструктаж по охране труда</i> Знакомство с оборудованием мастерской, литературой, безопасными приёмами работы.</p>	<p>Регулятивные: умеют выявлять и формулировать цель деятельности, отделять неизвестное от известного, ориентироваться по учебнику Познавательные: умеют строить осознанное и произвольное высказывание в устной форме, умет находить информацию, расширяющую представление □ «технологии», творческом проектировании Коммуникативные: Осознанно используют речевые средства для выражения своих мыслей и чувств Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности.</p>		
Основы производства 1 час					
<p>Механизация и автоматизация</p>	<p>Механизация, автоматизация и</p>	<p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу,</p>	<p>Подготовка к экскурсии</p>	

<p>современного производства 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>роботизация современного производства. Характеристика автоматизации производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, Автоматизация в деятельности представителей различных профессий.</p>	<p>и справочной литературе. Проведение наблюдений. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.</p>	<p>контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>		
<b>Общая технология 2 часа</b>					
<p>Современные и перспективные технологии XXI века 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения.</p>	<p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Подготовить реферат современных технологиях в производстве продуктов питания</p>	
<b>Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов 6 час</b>					
<p>Современные технологии обработки текстильных материалов 2 часа</p>	<p>Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии .</p>	<p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Подготовка иллюстрированных</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять</p>	<p>Найти информацию <input type="checkbox"/> о применении нанотехнологий в производстве тканей</p>	

Урок освоения новых знаний (комбинированный)		рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств с применением нанотехнологий.	совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию		
Современные технологии в рукоделии 2 часа	Сферы и отрасли современного производства. Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств с применением нанотехнологий.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию	Найти информацию <input type="checkbox"/> о современных видах рукоделия	
Нанотехнологии 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)	Что такое нанотехнологии. Где применяются. Перспективы развития	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств с применением нанотехнологий.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию	Найти информацию <input type="checkbox"/> об использовании нанотехнологий в медицине	

<b>Технология обработки пищевых продуктов 8 часов</b>					
<p>Системы рационального питания и кулинария 4 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Современная индустрия обработки продуктов питания. Современная промышленная обработка продуктов. Использование промышленных полуфабрикатов. Продукты и блюда глубокой заморозки.</p>	<p>Определение химического состава пищевых продуктов. Расчёт калорийности продуктов и готовых блюд. Составление меню для семьи на день, на неделю. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами и технологиями современной промышленной обработки продуктов.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Составить меню дневного рациона девушки 15 лет</p>	
<p>Современная индустрия обработки продуктов питания 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Современная индустрия обработки продуктов питания. Современная промышленная обработка продуктов. Использование промышленных полуфабрикатов. Продукты и блюда глубокой заморозки.</p>	<p>Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами и технологиями современной промышленной обработки продуктов.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Найти информацию <input type="checkbox"/> современных способах обработки продуктов питания</p>	
<b>Технология получения. Преобразования и использования энергии 2 часа</b>					
<p>Бытовые электроприборы 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия,</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно</p>	<p>Рассказать какие электроприборы есть в доме и о способах экономия электроэнергии</p>	

	<p>правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	<p>действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>	<p>выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>		
<b>Технологии растениеводства 4 часа</b>					
<p>Технология флористики и ландшафтного дизайна 3 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.</p>	<p>Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Подготовить эскиз размещения цветов на клумбе по цветовой гамме</p>	

<p>Биотехнологии 1 час Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».</p>	<p>Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Найти информацию <input type="checkbox"/> применении биотехнологий в растениеводстве</p>	
<b>Технология животноводства 2 часа</b>					
<p>Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.</p>	<p>Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Подготовить предложения по решению проблемы бездомных животных</p>	
<b>Социально-экономические технологии 4 часа</b>					
<p>Особенности предпринимательской деятельности 2 часа Урок освоения новых знаний</p>	<p>Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о</p>	<p>Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно</p>	<p>Составление бизнес плана по организации производства</p>	

(комбинированный)	<p>бизнес-плане.</p> <p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>	<p>членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>	<p>выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме.</p> <p>Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>		
<p>Технология менеджмента 2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.</p>	<p>Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта. Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия.</p> <p>Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме.</p> <p>Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Научиться составлять резюме</p>	
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности 5 часов</b>					
<p>Дизайн при проектировании</p>	<p>Дизайн в процессе проектирования продукта</p>	<p>Анализ качества проектной документации проектов,</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу,</p>	<p>Оформление проектной работы</p>	

<p>2 часа Урок освоения новых знаний (комбинированный)</p>	<p>труда. Методы творчества в проектной деятельности.</p>	<p>выполненных ранее одноклассниками. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью <i>Microsoft PowerPoint</i>.</p>	<p>контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>		
<p>Экономическая оценка проекта. Презентация и реклама 2 часа</p>	<p>Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.</p>	<p>Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью <i>Microsoft PowerPoint</i>.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению и познанию</p>	<p>Оформление проектной работы</p>	
<p>Защита проектных работ 1 час Обобщающий урок</p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>	<p>проводить презентацию проекта</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу, контролировать свои действия. Коммуникативные: умеют планировать и осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно делать умозаключения и выводы в словесной форме. Личностные: готовы и способны к</p>	<p>Защита проектных работ</p>	

			саморазвитию, самообразованию, на основе мотивации к обучению.		
--	--	--	---	--	--