

Муниципальное образовательное бюджетное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16»  
Пожарского муниципального округа

Рассмотрена на ШМО  
протокол № 1  
от «18» 08 2023г.  
Руководитель ШМО:  
Александрович А.И.  
ФИО

СОГЛАСОВАНА  
с зам. директора школы по  
УВР  
«31» 08 2023г.  
Зам. директора по УВР:  
Петрова Е.М.  
ФИО

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
МОБУ СОШ №16  
№ 1  
от «31» 08 2023г.  
И.О. директора:  
Петрова Е.М.

Рабочая учебная программа по

математика  
(наименование учебного предмета/курса)

основного общего образования 7 класс  
(степень образования/класс)

1 год  
(срок реализации программы)

Программу составил Бушкова С.А.  
(ФИО учителя, составившего рабочую учебную программу)

с. Верхний Перевал  
2023.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии (девочки) разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами и методическими документами:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.12;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.01.2021.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года).
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»);
- Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254;
- основного общего образования, одобренная решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 08.04.2015 № 1/15 (в редакции протокола №1/20 от 04.02.2020)).
- Устав школы.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО), требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО), и на основе программы по технологии для учащихся 5-9 классов (авторы программы: Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудаква).

Рабочая программа предусматривает возможность изучения курса «Технология» в объеме 272 учебных часа, в том числе: в 5, 6 и 7 классах — по 68 часов из расчёта 2 часа в неделю; в 8 классах — 34 часа из расчёта 1 час в неделю; в 9 классах — 34 часа из расчёта 1 час в неделю.

Данная программа обеспечена учебно-методическим комплектом под редакцией Е.С. Глозман, Е.Н. Кудаква:

1. Технология: 5 класс: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2020. – 320 с.

2. Технология: 6 класс: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2020. – 319 с.

3. Технология: 7 класс: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2020. – 365 с.

4. Технология: 8-9 классы: учебник/Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2020. – 384 с.

Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является ознакомление учащихся с научными основами производства и организации труда таких важных

и в других отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., и формирование у них умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами.

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

- формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития; обеспечение понимания обучающимися роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектно-технологического мышления обучающихся;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развитие учащимися познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их требованиями на рынке труда для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

## Практическая часть учебно-тематического планирования потехнологии

Класс	Количество часов за год	Количество часов в неделю	Количество творческих проектов	Количество практических работ
5	68	2	3	19
6	68	2	3	19
7	68	2	3	20
8	34	1	3	15
9	34	1	3	10

### Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

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

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология»:

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

### **5 класс**

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

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
- выполнять на швейной машине машинные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться шаблонами, соединять детали между собой.

#### **6 класс**

- разрабатывать и оформлять интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса и птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки;
- выполнять на швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование изделия;
- выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

#### **7 класс**

- планирование технологического процесса и труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием бытовых приборов;
- планирование технологического процесса при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- расчет себестоимости продукта труда;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки.

#### **8 класс**

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области семейной экономики, интерьера и современного оформления помещения;
- разработка дизайна интерьера различных комнат жилого помещения с использованием различных отделочных материалов;
- работа с электромонтажными инструментами; планирование технологического процесса и соблюдение техники безопасности;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля в

старших классах.

### **9 класс**

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации.

### **В результате освоения программы**

#### ***Выпускник научится:***

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;
- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

#### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## Содержание учебного предмета 5 класс

### **1. Введение в технологию (6 ч)**

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

*Практическая работа*

Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки.

### **2. Техника и техническое творчество (2 ч)**

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

*Практическая работа*

Конструирование воздушного змея.

### **3. Современные и перспективные технологии (4 ч)**

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

### **4. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 ч)**

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

### **5. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 ч)**



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

*Практические работы*

Определение волоконного состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

Определение в ткани направления нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.

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

Выполнение образцов машинных швов.

Изготовление наволочки на диванную подушку.

## **6. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)**

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

*Практические работы*

Приготовление блюда из яиц к завтраку.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Приготовление блюд из овощей.

*Лабораторно-практические работы*

Определение качества овощей из зелени органолептическим методом.

Определение содержания нитратов в овощах из зелени.

Определение доброкачественности яиц.

## **7. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (8 ч)**

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика

*Практические работы*

Выполнение вышивки простыми швами.

Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.

## **8. Технологии ведения дома (4 ч)**

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

*Практическая работа*

Планирование интерьера кухни (или столовой).

## **9. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч)**

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

### **6 класс**

## **1. Основы проектной и графической грамоты (4 ч)**

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

*Практическая работа*

Чтение сборочного чертежа.

## **2. Современные и перспективные технологии (4 ч)**

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Технологии сельского хозяйства.

### **3. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 ч)**

Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов

*Практические работы*

### **4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26 ч)**

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

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

*Практические работы*

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.

Регулирование качества машинной строчки.

Снятие мерок.

Построение чертежа основы фартука с нагрудником.

Моделирование фартука и изготовление выкройки.

Изготовление швейного изделия (на примере фартука).

Подготовка выкройки к раскрою.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя фартука к обработке.

Обработка бретелей и деталей пояса фартука.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

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

### **5. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)**

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

*Практические работы*

Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (повыбору).

Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий.

Приготовление кулинарного блюда с молоком.

Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов.

Приготовление десертного блюда.

Заготовка овощей, фруктов или ягод.

*Лабораторно-практическая работа*

Определение примесей крахмала в сметане.

### **6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)**

Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы. Роспись тканей.

Вязание крючком

*Практические работы*

Выполнение разметки и контурной резьбы на учебной заготовке.

Выполнение контурной резьбы на тонированной учебной заготовке.

Изготовление образцов, связанных крючком.

#### **7. Технологии ведения дома (4 ч)**

Интерьер комнаты школьника. Технология «Умный дом».

*Практическая работа*

Планирование интерьера комнаты школьника.

#### **8. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч)**

##### **7 класс**

#### **1. Основы дизайна и графической грамоты (2 ч)**

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

*Практическая работа*

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

#### **2. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии.

#### **3. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 ч)**

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

*Практические работы*

#### **4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (26 ч)**

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

*Практические работы*

Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.

Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.

Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.

Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.

Построение чертежа основы и моделирование брюк.

Изготовление поясного изделия.

#### **5. Технологии обработки пищевых продуктов (18 ч)**

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

из различных видов теста. Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.

*Практические работы*

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Определение свежести рыбы лабораторным методом (на примере сельди).

Механическая обработка рыбы.

Приготовление рыбных блюд.

Приготовление блюд из теста.

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

Вязание спицами. Макраме.

*Практические работы*

Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда.

Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.

**7. Технологии ведения дома (4 ч)**

Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений.

Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними

*Практическая работа*

Разработка дизайн-проекта комнаты при ремонте.

**7. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч)**

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

*Практическая работа*

Разработка и изготовление творческого проекта для оснащения школьных мастерских.

**8 класс**

**1. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Социальные технологии.

**2. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (1 ч)**

Протокол связи — настоящее и будущее.

**3 Технологии получения и преобразования текстильных материалов (14 ч)**

История костюма. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Раскрой изделия. Обработка изделия и проверка его качества.

*Практические работы*

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

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Раскрой изделия.

Обработка плечевых срезов.

Обработка горловины изделия.

Обработка низа рукава изделия.

Обработка боковых швов изделия.

Обработка низа изделия в подгибку с закрытым срезом.

Проверка качества готового изделия.

**4. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)**

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

*Практические работы*

Расчёт калорийности блюд.

### **5. Художественная обработка материалов (3 ч)**

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг —

художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.

*Практические работы*

Сувенир «Новогодняя ёлка».

Аксессуары из цветов.

Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

### **6. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 ч)**

#### **9 класс**

#### **1. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии.

#### **2. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 ч)**

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

#### **3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (8 ч)**

Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон.

#### **4. Технологии обработки пищевых продуктов (7 ч)**

Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола кобеду. Пищевые добавки. Упаковка пищевых

продуктов и товаров. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.

*Практические работы*

Оформление стола салфетками.

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

#### **5. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (5 ч)**

#### **6. Семейная экономика и основы предпринимательства (3 ч)**

Семейная экономика. Основы предпринимательства.

#### **7. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 ч)**

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

*Практические работы*

Выбор направления дальнейшего образования.

Определение сферы интересов.

Профессиональные пробы.

Интервью по устройству на работу. Определение темперамента. Составление жизненного и профессионального планов.

### Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	9
1	Введение в технологию	6				
2	Основы проектной и графической грамоты		4			
3	Основы дизайна и графической грамоты			2		
4	Техника и техническое творчество	2				
5	Современные и перспективные технологии	4	4	2	2	1
6	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	26	26	14	4
7	Технологии обработки пищевых продуктов	14	14	18	8	3,5
8	Технологии художествен но-прикладной обработки материалов	8	6	6	3	
9	Технологии ведения дома	4	4	4		
10	Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2	2	2	1	1,5
11	Семейная экономика и основы предпринимательства					1,5
12	Профориентация и профессиональное самоопределение					3
13	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8	8	8	6	2,5
14	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>17</b>

Календарно – тематическое планирование - 5 класс

№ уро ка	Название тем программы, название урока.	Ко л- во ча со в	Неуроч ная деят.	Дата урока
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<b><i>Современные технологии и перспективы их развития (14 часов)</i></b>				
<b><i>Тема 1. Введение в технологию (6 часов)</i></b>				
1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	1		<b>1.09</b>
2	Технологическая система.	1		<b>1.09</b>
3	Проектная деятельность. Проектирование.	1		<b>8.09</b>
4	Проектная культура.	1		<b>8.09</b>
5	Основы графической грамотности.	1		<b>15.09</b>
6	Практическая работа «Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки».	1		<b>15.09</b>
<b><i>Тема 4. Техника и техническое творчество (2 часа)</i></b>				
7	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях.	1		<b>22.09</b>
8	Конструирование и моделирование.	1		<b>22.09</b>
<b><i>Тема 5. Современные и перспективные технологии (4 часа)</i></b>				
9	Промышленные технологии.	1		<b>29.09</b>
10	Производственные технологии.	1		<b>29.09</b>
11	Технологии машиностроения.	1		<b>6.10</b>
12	Технологии прототипирования. 3 –D принтер	1		<b>6.10</b>
<b><i>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</i></b>				
13	Электротехнические работы.	1		<b>13.10</b>
14	Введение в робототехнику.	1		<b>13.10</b>
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b><i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (54 часа)</i></b>				
<b><i>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(20 часов)</i></b>				
15	Текстильные волокна.	1		20.10
16	Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».	1		20.10
17	Производство ткани.	1		27.10
18	Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка».	1		27.10
19	Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1		10.11
20	Технология выполнения ручных швейных операций.	1		10.11
21	Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками».	1		17.11
22	Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий.	1		17.11
23	Швейные машины.	1		24.11
24	Устройство и работа бытовой швейной машины.	1		24.11
25	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».	1		1.12
26	Практическая работа «Выполнение машинных строчек».	1		1.12
27	Технология выполнения машинных швов.	1		8.12

28	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	1		8.12
29	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.	1		15.12
30	Шитье из полос.	1		15.12
31	Шитье из квадратов.	1		22.12
32	Шитье из прямоугольных треугольников.	1		22.12
33	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.	1		29.12
34	Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».	1		29.12
<b>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)</b>				
35	Кухонная и столовая посуда.	1		12.01
36	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1		12.01
37	Основы рационального питания.	1		19.01
38	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1		19.01
39	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1		26.01
40	Технология приготовления блюд из яиц.	1		26.01
41	Сервировка стола к завтраку.	1		2.02
42	Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку».	1		2.02
43	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	1		9.02
44	Практическая работа «Приготовление бутербродов».	1		9.02
45	Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку».	1		16.02
46	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.	1		16.02
47	Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».	1		1.03
48	Практическая работа «Оформление блюд из овощей».	1		1.03
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (8 часов)</b>				
49	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	1		15.03
50	Художественное выжигание.	1		15.03
51	Практическая работа «Раскраска рисунков на фанере».	1		22.03
52	Практическая работа «Выжигание на учебной заготовке».	1		22.03
53	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	1		5.04
54	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».	1		5.04
55	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	1		12.04
56	Практическая работа «Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».	1		12.04
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>				
57	Понятие об интерьере.	1		19.04
58	Основные варианты планировки кухни.	1		19.04
59	Оформление кухни.	1		26.04
60	Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)».	1		26.04
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)</b>				



61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		3.05
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		3.05
63	Формирование цели проекта.	1		10.05
64	Сбор информации по теме проекта.	1		10.05
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1		17.05
66	Определение последовательности технологических операций.	1		17.05
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		24.05
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		24.05
<b>Итого:</b>		<b>68</b>		

### Календарно – тематическое планирование - 6 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. Деят-ть	Дата урока
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<i>Современные технологии и перспективы их развития (10 часов)</i>				
<b>Тема 2. Основы проектной и графической грамотности (4 часа)</b>				
1	Основные составляющие практического задания.	1		<b>1.09</b>
2	Основные составляющие творческого проекта.	1		<b>1.09</b>
3	Последовательность творческого проекта.	1		<b>8.09</b>
4	Основы графической грамотности.	1		<b>8.09</b>
<b>Тема 5 Современные и перспективные технологии (4 часа)</b>				
5	Актуальные технологии обработки материалов.	1		<b>15.09</b>
6	Перспективные технологии обработки материалов.	1		<b>15.09</b>
7	Технологии сельского хозяйства. Растениеводство.	1		<b>22.09</b>
8	Технологии сельского хозяйства. Животноводство.	1		<b>22.09</b>
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</b>				
9	Виды проводов и электроарматуры.	1		<b>29.09</b>
10	Функциональное разнообразие роботов.	1		<b>29.09</b>
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (58 часов)</i>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)</b>				
11	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	1		6.10
12	Свойства шерстяных и шелковых тканей.	1		<b>6.10</b>
13	Практическая работа «Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей».	1		<b>13.10</b>
14	Швейная машина. Регуляторы швейной машины.	1		<b>13.10</b>
15	Уход за швейной машиной.	1		<b>20.10</b>

16	Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки».	1		<b>20.10</b>
17	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1		<b>27.10</b>
18	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.	1		<b>27.10</b>
19	Практическая работа «Снятие мерок».	1		<b>10.10</b>
20	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).	1		<b>10.10</b>
21	Практическая работа «Построение чертежа основы фартука с нагрудником».	1		<b>17.10</b>
22	Моделирование швейного изделия.	1		<b>17.10</b>
23	Практическая работа «Моделирование фартука и изготовление выкройки».	1		<b>24.10</b>
24	Технология изготовления швейного изделия.	1		<b>24.10</b>
25	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	1		<b>1.11</b>
26	Подготовка деталей кроя к обработке.	1		<b>1.11</b>
27	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	1		<b>8.11</b>
28	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	1		<b>8.11</b>
29	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	1		<b>15.11</b>
30	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	1		<b>15.11</b>
31	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Изготовление выкройки и раскрой изделия».	1		<b>22.11</b>
32	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка бретелей и деталей пояса изделия».	1		<b>22.11</b>
33	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка верхнего среза и нагрудника изделия».	1		<b>29.11</b>
34	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка накладного кармана изделия».	1		<b>29.11</b>
35	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов изделия»	1		<b>12.01</b>
36	Практическая работа «Контроль качества готового изделия».	1		<b>12.01</b>
<b><i>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов)</i></b>				
37	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	1		<b>19.01</b>
38	Технология производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	1		<b>19.01</b>
39	Технология приготовления блюд из круп.	1		<b>26.01</b>
40	Практическая работа «Приготовление блюда из круп».	1		<b>26.01</b>
41	Технология производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	1		<b>2.02</b>

42	Практическая работа «Приготовление блюд из макарон».	1		<b>2.02</b>
43	Технологии производства молока и их кулинарной обработки.	1		<b>9.02</b>
44	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1		<b>9.02</b>
45	Практическая работа «Приготовление блюд из молока» .	1		<b>16.02</b>
46	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов».	1		<b>16.02</b>
47	Технология приготовления холодных десертов.	1		<b>1.03</b>
48	Практическая работа «Приготовление холодного десерта. Сервировка десертного стола».	1		<b>1.03</b>
49	Технология производства плодовоовощных консервов.	1		<b>15.03</b>
50	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	1		<b>15.03</b>
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)</b>				
51	Роспись тканей.	1		<b>22.03</b>
52	Вязание крючком. Виды вязальных петель.	1		<b>22.03</b>
53	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида».	1		<b>5.04</b>
54	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».	1		<b>5.04</b>
55	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».	1		<b>12.05</b>
56	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное полотно».	1		<b>12.05</b>
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>				
57	Интерьер комнаты школьника.	1		<b>19.04</b>
58	Организация рабочей зоны в комнате школьника.	1		<b>19.04</b>
59	Дизайн интерьера.	1		<b>26.04</b>
60	Технология «Умный дом».	1		<b>26.04</b>
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)</b>				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		<b>3.05</b>
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		<b>3.05</b>
63	Формирование цели проекта.	1		<b>10.05</b>
64	Сбор информации по теме проекта.	1		<b>10.05</b>
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1		<b>17.05</b>
66	Определение последовательности технологических операций.	1		<b>17.05</b>
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		<b>24.05</b>
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		<b>24.05</b>
<b>Итого:</b>		<b>68</b>		

Календарно – тематическое планирование - 7 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. Деят-ть	Дата урока
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<i>Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)</i>				
<b>Тема 3. Основы дизайна и графической грамотности (2 часа)</b>				
1	Основы дизайна.	1		<b>1.09</b>
2	Основы графической грамотности.	1		<b>4.09</b>
<b>Тема 5 Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>				
3	Информационные технологии.	1		<b>8.09</b>
4	Строительные и транспортные технологии.	1		
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (2 часа)</b>				
5	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	1		<b>11.09</b>
6	Электрические устройства с элементами автоматике.	1		<b>15.09</b>
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (62 часа)</i>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)</b>				
7	Технология производства химических волокон.	1		<b>18.09</b>
8	Свойства химических волокон и тканей из них.	1		<b>22.09</b>
9	Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1		<b>25.09</b>
10	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	1		<b>29.09</b>
11	Практическая работа «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой».	1		<b>2.10</b>
12	Поясная одежда. История.	1		<b>6.10</b>
13	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1		<b>9.10</b>
14	Конструирование юбок.	1		<b>13.10</b>
15	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».	1		<b>16.10</b>
16	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	1		<b>20.10</b>
17	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.	1		<b>23.10</b>
18	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	1		<b>27.10</b>
19	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.	1		<b>10.11</b>
20	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».	1		<b>13.11</b>

21	Конструирование и моделирование основы брюк.	1		<b>17.11</b>
22	Оформление выкройки.	1		<b>20.11</b>
23	Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	1		<b>24.11</b>
24	Первая примерка. Дефекты. Обработка выточек и складок.	1		<b>27.11</b>
25	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки.	1		<b>1.12</b>
26	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Окончательная отделка изделия.	1		<b>4.12</b>
27	Практическая работа «Снятие мерок. Раскрой изделия».	1		<b>8.12</b>
28	Практическая работа «Обработка выточек и складок».	1		<b>11.12</b>
29	Практическая работа «Соединение деталей изделия и обработка срезов».	1		<b>15.12</b>
30	Практическая работа «Обработка застежки и верхнего среза изделия».	1		<b>18.12</b>
31	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия».	1		<b>22.12</b>
32	Практическая работа «Окончательная отделка изделия».	1		<b>25.12</b>
<b><i>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (18 часов)</i></b>				
33	Понятие о микроорганизмах.	1		<b>29.12</b>
34	Технология обработки рыбы.	1		<b>12.01</b>
35	Механическая обработка рыбы.	1		<b>15.01</b>
36	Практическая работа «Механическая обработка рыбы».	1		<b>19.01</b>
37	Практическая работа «Приготовление рыбных блюд».	1		<b>22.01</b>
38	Морепродукты. Рыбные консервы.	1		<b>26.01</b>
39	Виды теста.	1		<b>29.01</b>
40	Пищевые продукты.	1		<b>2.02</b>
41	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	1		<b>5.02</b>
42	Приготовление дрожжевого теста.	1		<b>9.02</b>
43	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	1		<b>12.09</b>
44	Практическая работа «Приготовление блюд из дрожжевого теста».	1		<b>16.02</b>
45	Продукция кондитерской промышленности.	1		<b>19.02</b>
46	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	1		<b>26.02</b>
47	Практическая работа «Приготовление блюд из теста».	1		<b>1.03</b>
48	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.	1		<b>4.03</b>
49	Практическая работа «Приготовление пельменей».	1		<b>11.03</b>
50	Практическая работа «Приготовление домашней	1		<b>15.03</b>

	лапши».			
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)</b>				
51	Вязание спицами. Набор петель.	1		<b>18.03</b>
52	Практическая работа «Набор петель. Вязание лицевых петель».	1		<b>22.03</b>
53	Практическая работа «Набор петель. Вязание изнаночных петель».	1		<b>1.04</b>
54	Практическая работа «Вязание основных узоров».	1		<b>5.04</b>
55	Практическая работа «Закрывание петель последнего ряда».	1		<b>8.04</b>
56	Макраме.	1		<b>12.04</b>
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>				
57	Принципы и средства создания интерьера дома.	1		<b>15.04</b>
58	Технологии ремонта жилых помещений.	1		<b>19.04</b>
59	Оформление интерьера комнатными растениями.	1		<b>22.04</b>
60	Выбор комнатных растений и уход за ними.	1		<b>26.04</b>
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)</b>				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		<b>29.04</b>
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		<b>3.05</b>
63	Формирование цели проекта.	1		<b>6.05</b>
64	Сбор информации по теме проекта.	1		<b>10.05</b>
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1		<b>13.05</b>
66	Определение последовательности технологических операций.	1		<b>17.05</b>
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		<b>20.05</b>
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		<b>24.05</b>
<b>Итого:</b>		<b>68</b>		

### Календарно – тематическое планирование - 8 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. деять-ть	Дата урока
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<b>Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)</b>				
<b>Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>				
1	Социальные технологии.	1		<b>5.09</b>
2	Информационные технологии	1		<b>12.09</b>
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (1 час)</b>				
3	Протокол связи – настоящее и будущее.	1		<b>19.09</b>
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (31 час)</b>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(14 часов)</b>				

4	Высокотехнологичные волокна.	1		<b>26.09</b>
5	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.			<b>3.10</b>
6	История костюма.	1		<b>10.10.</b>
7	Зрительные иллюзии в одежде.	1		<b>17.10</b>
8	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и построение чертежа.	1		<b>24.10</b>
9	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		<b>7.11</b>
10	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		<b>14.11</b>
11	Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия».	1		<b>21.11</b>
12	Практическая работа «Обработка плечевых срезов изделия».	1		<b>28.11</b>
13	Практическая работа «Обработка горловины изделия».	1		<b>5.12</b>
14	Практическая работа «Обработка низа рукава изделия».	1		<b>12.12</b>
15	Практическая работа «Стачивание боковых швов изделия».	1		<b>19.12</b>
16	Практическая работа «Обработка низа изделия вподгибку с закрытым срезом».	1		<b>26.12</b>
17	Практическая работа «Проверка качества готового изделия».	1		<b>16.01</b>
<b><i>Тема 9. Технология обработки пищевых продуктов (8 часов)</i></b>				
18	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1		<b>23.01</b>
19	Расчет калорийности блюд.			<b>30.01</b>
20	Составление меню с учётом принципов рационального питания.			<b>6.02</b>
21	Практическая работа «Расчет калорийности блюд».	1		<b>13.02</b>
22	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.	1		<b>20.02</b>
23	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	1		<b>27.02</b>
24	Тепловая обработка мяса. Производство колбас.	1		<b>5.03</b>
25	Блюда национальной кухни на примере вторых блюд.			<b>12.03</b>
<b><i>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (3 часа)</i></b>				
26	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.	1		<b>19.03</b>
27	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	1		<b>2.04</b>
28	Практическая работа «Изделия, выполненные в технике мокрого валяния».	1		<b>9.04</b>

<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 часов)</b>				
29	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1		<b>16.04</b>
30	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1		<b>23.04</b>
31	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1		<b>30.04</b>
32	Разработка чертежа или технологической карты.	1		<b>7.05</b>
33	3 этап – заключительный. Презентация проекта.	1		<b>14.05</b>
34	Защита проекта.	1		<b>21.05</b>
<b>Итого:</b>		<b>34</b>		

**Календарно – тематическое планирование - 9 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Название тем программы, название урока.</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Неурочн. деят-ть</b>	<b>Дата урока</b>
<b>Блок «ТЕХНОЛОГИЯ»:</b>				
<i>Современные технологии и перспективы их развития (5 часа)</i>				
<b>Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>				
1	Лазерные технологии и нанотехнологии.	1		<b>6.09</b>
2	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1		<b>13.09</b>
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (3 часа)</b>				
3	Протокол связи – настоящее и будущее. Что такое MAC – адрес.	1		<b>20.09</b>
4	Управление роботом.	1		<b>27.09</b>
5	Знакомство с 3D технологиями.	1		<b>4.10</b>
<b>Блок «ЛИЧНОСТНОЕ РАЗВИТИЕ»:</b>				
<i>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (9 часов)</i>				
<b>Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства (3 часа)</b>				
6	Семейная экономика.	1		<b>11.10</b>
7	Планирование семейного бюджета.	1		<b>18.10</b>
8	Основы предпринимательства.	1		<b>25.10</b>
<b>Тема 18. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 часов)</b>				
9	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».	1		<b>8.11</b>
10	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».	1		<b>15.11</b>
11	Практическая работа «Профессиональные пробы».	1		<b>22.11</b>
12	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1		<b>29.11</b>
13	Построение профессиональной карьеры.	1		<b>6.12</b>



14	Практическая работа «Определение темперамента».	1		<b>13.12</b>
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b><i>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</i></b>				
<b><i>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (3 часа)</i></b>				
15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1		<b>20.12</b>
16	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1		<b>27.12</b>
17	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1		<b>10.01</b>