

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

РАССМОТРЕНО  
на заседании ШМО  
Бураева Л. Ю.

*Бураева*  
Протокол № 1

от « 26 » 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора УВР:  
Балдынова М. В.

*Балдынова*  
« 27 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «Боханская  
СОШ № 1»  
Коняев И. И.

Приказ № 151

от « 27 » 08 2021 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по

**технологии**

основное общее образования

(ФГОС ООО)

5 – 9 классы

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

п. Бохан 2021 г.

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

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-9 класса разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования с учетом программ, включенных в ее структуру.

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

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

### **Планируемые результаты освоения курса «Технология»**

#### **Личностные результаты освоения учащимися программы:**

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

— развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися программы:

— самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; — алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; — определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

— выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

— виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

— осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

— формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

— организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

— оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

— соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

— оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения программы:

**в познавательной сфере:**

— осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

— практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

— уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

— развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

— овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

— формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

— владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

#### **в трудовой сфере:**

— планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

— овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

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

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

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; в мотивационной сфере:
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования; — выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности; — стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

**в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

**в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

— адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

— сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **5 класс**

### **Ученик научится:**

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

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

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

Определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

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

Выполнять на швейной машине машинные швы;

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

### **Ученик получит возможность научиться:**

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

## **6 класс**

### **Ученик научится:**

Разрабатывать и оформлять интерьер с комнатными растениями в интерьере;

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

Заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки;

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

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

Выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия.

#### **Ученик получит возможность научиться:**

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

#### **7 класс**

##### **Ученик научится:**

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

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

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

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

##### **Ученик получит возможность научиться:**

Планировать технологический процесс;

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

Рассчитывать себестоимость продукта труда;

Подбирать материалы и инструменты для выполнения вышивки.

#### **8 класс**

##### **Ученик научится:**

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

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

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

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

**Ученик получит возможность научиться:**

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

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

**9 класс**

**Выпускник научится:**

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

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

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

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

Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

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

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

Строить планы, рассматривать варианты личного профессионального плана и пути получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.



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

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

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

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

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

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

Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

Определять и исправлять дефекты швейных изделий;

Выполнять художественную отделку швейных изделий;

Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

Определять основные стили одежды и современные направления моды.

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

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

Планировать профессиональную карьеру;

Рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

Ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

### **Содержание учебного предмета «Технология»**

#### **5 класс**

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

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

*Практическая работа*

Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки.

#### **Тема 4. Техника и техническое творчество (2 ч)**

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

#### **Тема 5. Современные и перспективные технологии (4 ч)**

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

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

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

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

Столярно-механическая мастерская. Характеристика дерева и древесины.

##### *Лабораторно-практические работы*

Определение пород и пороков древесины.

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

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

##### *Практические работы*

Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

Определение в ткани направления нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.

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

Выполнение образцов машинных швов.

Изготовление наволочки на диванную подушку.

#### **Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)**

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

### *Практические работы*

Приготовление блюда из яиц к завтраку.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Приготовление блюд из овощей.

### *Лабораторно-практические работы*

Определение качества овощей и зелени органолептическим методом.

Определение содержания нитратов в овощах и зелени.

Определение доброкачественности яиц.

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

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

### *Практические работы*

Выполнение вышивки простыми швами.

Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.

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

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

### *Практическая работа*

Планирование интерьера кухни (или столовой).

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

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

## **6 класс**

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

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

### *Практическая работа*

Чтение сборочного чертежа.

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

Функциональное разнообразие роботов. Программирование роботов

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

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

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

### *Практические работы*

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.

Регулирование качества машинной строчки.

Снятие мерок.

Построение чертежа основы фартука с нагрудником.

Моделирование фартука и изготовление выкройки.

Изготовление швейного изделия (на примере фартука).

Подготовка выкройки к раскрою.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя фартука к обработке.

Обработка бретелей и деталей пояса фартука.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

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

## **Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)**

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

### *Практические работы*

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

Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий.

Приготовление кулинарного блюда с молоком.

Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов.

Приготовление десертного блюда.

Заготовка овощей, фруктов или ягод.

*Лабораторно-практическая работа*

Определение примесей крахмала в сметане.

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

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

*Практические работы*

Выполнение разметки и контурной резьбы на учебной заготовке.

Выполнение контурной резьбы на тонированной учебной заготовке.

Изготовление образцов, связанных крючком.

### **Тема 11. Технологии ведения дома (4 ч)**

Интерьер комнаты школьника. Технология «Умный дом».

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

**7 класс**

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

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

*Практическая работа*

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

#### **Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии.

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

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

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

Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые

при изготовлении швейных изделий. Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия. Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование конической юбки. Построение чертежа и моделирование клинковой юбки. Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Конструирование и моделирование основы брюк. Оформление выкройки. Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застёжки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка швейного изделия

#### *Практические работы*

Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.

Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.

Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.

Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.

Построение чертежа основы и моделирование брюк.

Изготовление поясного изделия.

#### **Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (18 ч)**

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

#### *Практические работы*

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Определение свежести рыбы лабораторным методом (на примере сельди).

Механическая обработка рыбы.

Приготовление рыбных блюд.

Приготовление блюд из теста.

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

Вязание спицами. Макраме.

#### *Практические работы*

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

### **Тема 11. Технологии ведения дома (4 ч)**

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

#### *Проект*

Разработка дизайн-проекта комнаты при ремонте.

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

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

Разработка и изготовление творческого проекта для оснащения школьных мастерских.

#### **8 класс**

### **Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Социальные технологии.

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

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

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

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

#### *Практические работы*

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

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельно- кроеным рукавом.

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

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

Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Построение чертежа основы одношовного рукава.

Построение базисной сетки рукава.

Построение чертежа воротника.

Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)**

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

##### *Практические работы*

Расчёт калорийности блюд.

Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы.

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

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

##### *Темы проектов*

Сувенир «Новогодняя ёлка».

Аксессуары из цветов.

Оформление шарфа в технике фелтинга.

Изготовление декоративного панно «Снегири».

Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».

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

**9 класс**

#### **Тема 5. Современные и перспективные технологии (2 ч)**

Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии.

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

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

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

Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон.

#### **Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов (7 ч)**



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

*Практические работы*

Оформление стола салфетками.

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

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

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

Семейная экономика. Основы предпринимательства.

**Тема 18. Профориентация и профессиональное самоопределение (6 ч)**

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

*Темы проектов*

Выбор направления дальнейшего образования.

Определение сферы интересов.

Профессиональные пробы.

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

**Тематическое планирование.**

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

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

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

## Приложение 1

### Календарно – тематическое планирование - 5 класс

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

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

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

**Календарно – тематическое планирование - 6 класс**

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

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



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

46	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов».	1		
47	Технология приготовления холодных десертов.	1		
48	Практическая работа «Приготовление холодного десерта. Сервировка десертного стола».	1		
49	Технология производства плодовоовощных консервов.	1		
50	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	1		
<b>Тема 10. Технология художественно – прикладной обработки материалов (6 часов)</b>				
51	Роспись тканей.	1		
52	Вязание крючком. Виды вязальных петель.	1		
53	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида».	1		
54	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».	1		
55	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».	1		
56	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное полотно».	1		
<b>Тема 11. Технология ведения дома (4 часа)</b>				
57	Интерьер комнаты школьника.	1		
58	Организация рабочей зоны в комнате школьника.	1		
59	Дизайн интерьера.	1		
60	Технология «Умный дом».	1		
<b>Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 часов)</b>				
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1		
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1		
63	Формирование цели проекта.	1		
64	Сбор информации по теме проекта.	1		
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1		
66	Определение последовательности технологических операций.	1		
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1		
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1		
<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>				
<b>Современные технологии и перспективы их развития (6 часов)</b>				
<b>Тема 3. Основы дизайна и графической грамотности (2 часа)</b>				
1	Основы дизайна.	1		
2	Основы графической грамотности.	1		
<b>Тема 5 Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>				
3	Информационные технологии.	1		
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		
6	Электрические устройства с элементами автоматике.	1		
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (62 часа)</b>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(26часов)</b>				
7	Технология производства химических волокон.	1		
8	Свойства химических волокон и тканей из них.	1		
9	Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1		
10	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	1		
11	Практическая работа «Выстегивание образца с утепляющей прокладкой».	1		
12	Поясная одежда. История.	1		
13	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1		
14	Конструирование юбок.	1		
15	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».	1		
16	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	1		
17	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.	1		
18	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	1		
19	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.	1		
20	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».	1		
21	Конструирование и моделирование основы брюк.	1		

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

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

**Календарно – тематическое планирование - 8 класс**

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов	Неурочн. деят-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		
2	Информационные технологии	1		
<b>Тема 12. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника (4 часа)</b>				
3	Производство, передача и потребление электрической энергии.	1		
4	Электрические двигатели.	1		
5	Измерительные приборы.	1		
6	Тенденции развития электроэнергетики и электротехники.	1		
<b>Блок «КУЛЬТУРА»:</b>				
<b>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (62 часа)</b>				
<b>Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов(47 часов)</b>				
7	Высокотехнологичные волокна.	1		
8	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	1		
9	История костюма.	1		
10	Зрительные иллюзии в одежде.	1		
11	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
12	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	1		
13	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
14	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	1		
15	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
16	Практическая работа «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом».	1		
17	Методы конструирования плечевых изделий.	1		
18	Построение чертежа воротника.	1		
19	Практическая работа «Построение чертежа воротника».	1		
20	Работа с готовыми выкройками в журналах мод.	1		
21	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1		
22	Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою».	1		
23	Практическая работа «Раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия».	1		

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

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

**Календарно – тематическое планирование - 9 класс**

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



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

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