

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ВАСИЛЬЕВКА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
Е.А.НИКОНОВА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА СТАВРОПОЛЬСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЯТО

методическим объединением
Протокол №_1_ от «_28_» августа
2020__г.
Руководитель МО "Параллель"
_____/ __Барбакова Г.Ю.____

РЕКОМЕНДОВАНО

к утверждению
«_31_» августа 2020 г.
зам. директора по УВР
_____/Н.М.Фанфора

УТВЕРЖДАЮ

к использованию
«_31_» августа 2020 г.
директор ГБОУ СОШ с.
Васильевка
_____/С.В.Хопова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девушки) 5-8 классы

ФГОС ООО

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе рабочей программы «Технология, 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца» и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

Рабочая программа составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих целей основного общего образования:

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;
- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Рабочая программа реализуется из расчёта 2 ч в неделю в 5—7 классах, 1 ч в 8 классе. Для реализации программы используются в том числе возможности Центра цифрового и гуманитарного профилей «Точка Роста».

Планируемые результаты

Личностные результаты

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.
2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.
4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.
5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).
6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя

в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;

- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

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

Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выразить свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью. Коммуникативные УУД

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
 - играть определенную роль в совместной деятельности;
 - принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
 - определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
 - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
 - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
 - критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
 - предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
 - выделять общую точку зрения в дискуссии;
 - договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
 - организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
 - устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.
- Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- в трудовой сфере:
 - планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
 - 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;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
- в мотивационной сфере:
 - оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
 - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
 - выражение готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
 - стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов, времени, 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;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;
- в коммуникативной сфере:
 - практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;
 - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
 - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
 - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
 - 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 учетом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение 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 ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

– объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

– проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

– приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

– выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

– модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

– технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

– оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

– характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

– характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

– разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

– характеризовать группы предприятий региона проживания,

– характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

– анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

– анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

– анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

– получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

– получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

– предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

– анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
 - получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.
- Уроки выделенные курсивом проводятся в кабинете «Точка Роста»

Содержание программы

5 класс

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	
«Интерьер кухни, столовой»	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). <i>Планировка кухни.</i> Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. <i>Проектирование кухни на ПК</i>
Раздел «Электротехника»	
«Бытовые электроприборы»	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.
Раздел «Кулинария»	
«Санитария и гигиена на кухне»	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. <i>Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</i>
«Физиология питания»	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания
«Бутерброды и горячие напитки»	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды

	горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. <i>Технология приготовления какао, подача напитка</i>
«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. <i>Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд</i>
«Блюда из овощей и фруктов»	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. <i>Требования к качеству и оформлению готовых блюд</i>
«Блюда из яиц»	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. <i>подача готовых блюд</i>

<p>«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	
<p>«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>
<p>«Конструирование швейных изделий»</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>
<p>«Швейная машина»</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>
<p>«Технология изготовления швейных изделий»</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей —</p>

	смётывание; временное закрепление подогнутого края —
	замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)
Раздел «Художественные ремёсла»	
«Декоративно-прикладное искусство»	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам
«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. <i>Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.</i> Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
«Лоскутное шитьё»	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	

<p>«Исследовательская и созидательная деятельность»</p>	<p><i>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</i></p>
--	---

6 класс

<p>Тема раздела программы</p>	<p>Основное содержание материала темы</p>
<p align="center">Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</p>	
<p>«Интерьер жилого дома»</p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. <i>Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</i></p>
<p>«Комнатные растения в интерьере»</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. <i>Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</i></p>
<p align="center">Раздел «Кулинария»</p>	
<p>«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. <i>Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</i></p>
<p>«Блюда из мяса»</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. <i>Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</i></p>

«Блюда из птицы»	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. <i>Оформление готовых блюд и подача их к столу</i>
«Заправочные супы»	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу
«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	<i>Меню обеда.</i> Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	
«Свойства текстильных материалов»	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон
«Конструирование швейных изделий»	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. <i>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</i>
«Моделирование швейных изделий»	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою
«Швейная машина»	Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины
«Технология изготовления швейных изделий»	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к

	крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с
	<p>последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>
Раздел «Художественные ремёсла»	
«Вязание крючком»	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>
«Вязание спицами»	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. <i>Создание схем для вязания с помощью ПК</i></p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. <i>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</i></p>
7 класс	
Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	

<p>«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»</p>	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. <i>Оформление интерьера произведениями искусства.</i> Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p>
<p>«Гигиена жилища»</p>	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p>
<p>Раздел «Электротехника»</p>	
<p>«Бытовые электроприборы»</p>	<p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p>
<p>Раздел «Кулинария»</p>	
<p>«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>
<p>«Изделия из жидкого теста»</p>	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p>
<p>«Виды теста и выпечки»</p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. <i>Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.</i> Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>
<p>«Сладости, десерты, напитки»</p>	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. <i>Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</i></p>
<p>«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»</p>	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. <i>Разработка приглашений билетов с помощью ПК</i></p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	

«Свойства текстильных»	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон
«Конструирование швейных изделий»	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. <i>Построение чертежа прямой юбки</i>
«Моделирование швейных изделий»	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета
«Швейная машина»	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей
«Технология изготовления швейных изделий»	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия
Раздел «Художественные ремёсла	
«Ручная роспись тканей»	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани
«Вышивание»	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. <i>Использование ПК в вышивке крестом</i> . Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.

	Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	<i>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</i>

8 класс

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	
«Экология жилища»	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища
«Водоснабжение и канализация в доме»	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод
Раздел «Электротехника»	
«Бытовые электроприборы»	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. <i>Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.</i> Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения
«Электромонтажные и сборочные технологии»	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. <i>Условные графические изображения на электрических схемах.</i> Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для

	<p>электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>
<p>«Электротехнические устройства с элементами автоматики»</p>	<p><i>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</i></p>
<p>Раздел «Семейная экономика»</p>	
<p>«Бюджет семьи»</p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. <i>Технология построения семейного бюджета.</i> Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. <i>Технология ведения бизнеса.</i> Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>
<p>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</p>	
<p>«Сферы производства и разделение труда»</p>	<p><i>Сферы и отрасли современного производства.</i> Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p>
<p>«Профессиональное образование и профессиональная карьера»</p>	<p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. <i>Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.</i> Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</p>	
<p>«Исследовательская и созидательная деятельность»</p>	<p><i>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</i></p>

Тематические планирования
5 класс

№ урок а	Раздел ,тема
Раздел 1«Современные технологии и перспективы их развития» (3 ч)	
1	Потребности человека
2	Понятие технологии
3	Технологический процесс
Раздел 2 «Проектная деятельность »(1 ч)	
4	<i>Проектная деятельность</i>
Раздел 3« Оформление интерьера »(4ч)	
5	Интерьер кухни-столовой
6	Интерьер кухни-столовой
7	<i>Творческий проект «Кухня моей мечты»</i>
8	Защита проекта «Кухня моей мечты»
Раздел 4« Кулинария» (14 ч)	
9	Санитария и гигиена на кухне
10	Физиология питания
11	Бутерброды. Горячие напитки
12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий
13	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий
14	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»
15	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»
16	Блюда из сырых овощей и фруктов
17	Блюда из варёных овощей
18	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»
19	Блюда из яиц
20	<i>Сервировка стола к завтраку</i>
21	Практическая работа «Воскресный завтрак для всей семьи»
22	Практическая работа «Воскресный завтрак для всей семьи»
Раздел 5 «Создание изделий из текстильных материалов » (28 ч)	
23	Производство текстильных материалов.
24	Производство текстильных материалов.
25	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»
26	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»
27	Конструирование швейных изделий
28	Конструирование швейных изделий
29	Построение чертежа швейного изделия
30	Построение чертежа швейного изделия
31	Раскрой швейного изделия
32	Раскрой швейного изделия
33	Швейные ручные работы
34	Швейные ручные работы
35	Подготовка швейной машины к работе
36	Подготовка швейной машины к работе
37	Приемы работы на швейной машине
38	Приемы работы на швейной машине
39	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани
40	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани

41	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия
42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия
43	Обработка накладного кармана
44	Обработка накладного кармана
45	Обработка нижнего и боковых срезов фартука
46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука
47	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта
48	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта
49	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»
50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»
Раздел 6 Художественные ремёсла(18 ч)	
51	Декоративно-прикладное изделие для кухни
52	Декоративно-прикладное изделие для кухни
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства
54	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства
55	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте
56	Лоскутное шитьё. Приемы и технологии лоскутного шитья
57	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья
58	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта
59	Выполнение проекта
60	Выполнение проекта
61	Практическая работа «Стачивание деталей изделия»
62	Подготовка проекта к защите
63	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».
Раздел 7«Технологии растениеводства и животноводства»(5 ч)	
64	Выращивание культурных растений
65	Вегетативное размножение растений
66	Выращивание комнатных растений
67	Животноводство
68	Животноводство

Тематическое планирование 6 класс

№ урока	Разделы ,темы
Раздел 1«Технологии в сфере быта»» (4ч)	
1	Планировка помещений жилого дома
2	Освещение жилого помещения
3	Экология жилища
4	Комнатные растения в интерьере
Раздел 2 «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»(2 ч)»	
5	Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений
6	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту
Раздел 3 «Технологическая система» (4 ч)	
7	Технологическая система ,как средство для удовлетворения базовых потребностей человека
8	Системы автоматического управления
9	Робототехника.
10	Техническая система и её элементы

Раздел 4 «Кулинария» (14 ч)	
11	Рыба и нерыбные продукты моря.
12	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»
13.	Практическая работа «Приготовление блюд из морепродуктов»
14.	Мясо. Блюда из мяса
15	Мясо. Блюда из мяса
16	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»
17	Блюда из птицы
18	Блюда из птицы
19	Практическая работа Приготовление блюда из птицы
20	Технология приготовления первых блюд
21	Практическая работа «Приготовление заправочного супа»
22	<i>Сервировка стола к обеду. Этикет</i>
23	<i>Сервировка стола к обеду. Этикет</i>
24	Практическая работа «Приготовление обеда. Сервировка стола»
25	<i>Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»</i>
26	<i>Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»</i>
Раздел 5 «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)	
27	Свойства текстильных материалов
28	Свойства текстильных материалов
29	Конструирование швейных изделий
30	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия»
31	<i>Моделирование одежды</i>
32	<i>Моделирование одежды</i>
33	Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»
34	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»
35	Практическая работа «Раскрой швейного изделия»
36	Практическая работа «Дублирование деталей клеевой прокладкой» Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»
37	Практическая работа «Дублирование деталей клеевой прокладкой» » Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»
38	«Швейная машина»
39	Практическая работа «Изготовление ручных швов» «Устранение дефектов машинной строчки» «Применение приспособлений к швейной машине»
40	Практическая работа «Изготовление ручных швов» «Устранение дефектов машинной строчки» «Применение приспособлений к швейной машине»
41	Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»
42	Практическая работа «Обработка мелких деталей»
43	Подготовка и проведение примерки
44	Технология изготовления плечевого изделия .Практическая работа «Примерка изделия»
45	Практическая работа «Обработка рукава» «Обработка горловины»
46	Практическая работа «Обработка рукава» «Обработка горловины»
47	Практическая работа «Обработка среза изделия»
48	Практическая работа «Обработка среза изделия»
49	<i>Творческий проект «Наряд для семейного праздника»</i>
50	<i>Творческий проект «Наряд для семейного праздника»</i>

Раздел 6« Художественные ремесла» (10 ч)	
51	Основные виды петель .Практическая работа «Вязание полотна из столбиков без накида»»
52	Основные виды петель Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида»
53	Вязание по кругу. Практическая работа
54	Вязание по кругу Практическая работа
55	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель
56	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель
57	Практическая работа «Выполнение образцов вязок петлями»
58	Вязание цветных узоров Практическая работа «Разработка схемы жаккардового узора»
59	<i>Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»</i>
60	<i>Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»</i>
Раздел 7 «Растениеводство» (4 ч)	
61	Понятие о плодородии почвы. Растительные препараты для борьбы с вредителями
62	Обработка почвы
63	Технология посева, посадки и ухода за культурными растениями
64	Технология уборки урожая
Раздел 8 «Животноводство»(4 ч)	
65	Основы животноводства в сельском поселении
66	Строительство и оборудование помещений для животных
67	Содержание домашних животных
68	Содержание домашних животных

Тематическое планирование 7 класс

№ урока	Разделы, темы
Раздел 1 «Вводный инструктаж» (1 ч)	
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по безопасности в кабинете технологии.
Раздел 2 «Технологии получения современных материалов»(3)	
2	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)
3	Пластики и керамика. Композитные материалы
4	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий
Раздел 3 «Современные информационные технологии»(3 ч)	
5	<i>Понятие об информационных технологиях</i>
6	<i>Компьютерное трёхмерное проектирование</i>
7	Обработка изделий
Раздел 4 «Технологии в транспорте»(3 ч)	
8	Виды транспорта. История развития транспорта
9	<i>Транспортная логистика.</i> Регулирование транспортных потоков
10	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду
Раздел 5 «Автоматизация производства»(2 ч)	
11	Автоматизация промышленного производства
12	Автоматизация производства в лёгкой и пищевой промышленности
Раздел 6 «Интерьер жилого дома» (5ч)	
13	Освещение. Предметы искусства. Пр.р. «Освещение жилого дома»»
14	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.
15	Практическая работа «Генеральная уборка кабинета технологии»
16	<i>Защита проекта «Умный дом»</i>
17	<i>Защита проекта «Умный дом»</i>
Раздел 7 «Кулинария» (12ч)	

18	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Л.р. «Определение качества молока» Пр.р. «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога»
19	Пр.р. «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога»
20	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Л.р. «Определение качества мёда».
21	Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста
22	Практическая работа «Приготовление изделий из пресного слоёного теста».
23	Технология приготовления изделий из песочного теста.
24	Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста».
25	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков
26	Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».
27	<i>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет</i>
28	<i>Практическая работа «Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word»</i>
29	<i>Творческий проект «Праздничный стол»</i>
Раздел 8 «Создание изделий из текстильных материалов» (14ч)	
30	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства Л.р. «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».
31	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства Л.р. «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».
32	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок»
33	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок»
34	Моделирование поясной одежды. Практическая работа .Получение выкройки. Практическая работа
35	Моделирование поясной одежды. Практическая работа .Получение выкройки. Практическая работа
36	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Практическая работа «Раскрой проектного изделия».
37	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Практическая работа «Раскрой проектного изделия».
38	Технология ручных работ. Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса.
39	Технология ручных работ Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса.
40	Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»
41	Технология машинных работ Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»
42	<i>Творческий проект «Праздничный наряд» Подготовка к защите.</i>
43	<i>Защита проекта «Праздничный наряд».</i>
Раздел 9«Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»(11 ч)	
44	Физико-механические свойства древесины Практическая работа «Определение влажности образцов древесины»
45	Физико-механические свойства древесины Практическая работа «Определение влажности образцов древесины»
46	<i>Основы конструирования и моделирования изделий из древесины Практическая работа «Конструирование простейших изделий из древесины»</i>
47	<i>Основы конструирования и моделирования изделий из древесины Практическая работа «Конструирование простейших изделий из древесины»</i>
48	<i>Способы и последовательность изготовления изделия из дерева Практическая работа « Изготовление изделия»</i>
49	<i>Способы и последовательность изготовления изделия из дерева Практическая работа « Изготовление изделия»</i>

50	Декоративные изделия из проволоки Практическая работа «Изготовление изделия из проволоки»
51	Декоративные изделия из проволоки Практическая работа «Изготовление изделия из проволоки»
52	Мозаика с металлическим контуром Практическая работа «Украшение мозаики филигранью»
53	Мозаика с металлическим контуром Практическая работа «Украшение мозаики филигранью»
54	Защита проекта на выбор (из дерева, металла, пластмассы)
Раздел 10 «Художественные ремёсла» (11 ч)	
55	Ручная роспись тканей. Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».
56	Ручная роспись тканей. Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».
57	Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа «Выполнение образцов швов»
58	Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа «Выполнение образцов швов»
59	Виды счётных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест».
60	Виды счётных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест».
61	Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью».
62	Швы французский узелок и рококо. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки»
63	Вышивание лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»
64	Творческий проект «Подарок своими руками»
65	Защита проекта: «Подарок своими руками».
Раздел 11 «Технологии растениеводства и животноводства»(3 ч)	
66	Технологии флористики. Комнатные растения в интерьере
67	Ландшафтный дизайн
68	Животноводство

Тематическое планирование 8 класс

№ урока	Разделы, темы
Раздел 1 «Вводный инструктаж» (1 ч)	
1	Вводный урок. Практическая работа № 1 «Знакомство с учебником, электронными средствами обучения»
Раздел 2 «Технология домашнего хозяйства» (6 ч)	
2	Экология жилища
3	Водоснабжение и канализация в доме
4	Хозпостройки и подсобные помещения Экономика приусадебного участка
5	Хозпостройки и подсобные помещения Экономика приусадебного участка
6	Закладка овощей на хранение. Практическая работа «Подсчет себестоимости
	продукции»
7	Закладка овощей на хранение Практическая работа «Подсчет себестоимости продукции»
Раздел 3 «Электротехника» (10 ч)	

8	<i>Бытовые электроприборы</i>
9	Практическая работа«Безопасные приемы работы»
10	Практическая работа«Безопасные приемы работы»
11	Электромонтажные и сборочные технологии
12	Электромонтажные и сборочные технологии
13	Практическая работа
14	Практическая работа
15	Электротехнические устройства с элементами автоматики
16	Практическая работа«Схемы,расходы,устройства»
17	Практическая работа «Схемы ,расходы,устройства»
Раздел 4«Семейная экономика»(3 ч)	
18	Бюджет семьи
19	Потребительские качества товаров и услуг
20	<i>Практическая работа«Доходы,расходы ,предпринимательская деятельность»</i>
Раздел 5«Технологии растениеводства и животноводства»(3ч)	
21	<i>Понятие о биотехнологии</i>
22	Сферы применения биотехнологий
23	Технологии разведения животных
Раздел 6«Современное производство и профессиональное образование»(4 ч)	
24	Сферы производства и разделение труда
25	Практическая работа « Структура и деятельность предприятия»
26	<i>Профессиональное образование и профессиональная карьера</i>
27	Практическая работа» «Построение планов профессионального образования и трудоустройства»
Раздел 7 «Технологии творческой и опытнической деятельности»(7 ч)	
28	<i>Проектирование как сфера профессиональной деятельности</i>
29	<i>Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт</i>
30	<i>Составление технологической документации</i>
31	<i>Работа над проектом</i>
32	<i>Работа над проектом</i>
33	<i>Защита проекта</i>
34	<i>Защита проекта</i>