

государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Школа - интернат №9 г. Городца»

Приложение № _____
Адаптированной основной
общеобразовательной программе
основного общего образования
для обучающихся с тяжелыми
нарушениями речи
Приказ № 76 от 01.04.21

Рабочая программа

по Технологии (девочки)

Составитель:
Казакова И.В.,

Содержание

Планируемые результаты освоения учебного предмета.....	3
Содержание программы «Технология»	5
5 класс.....	19
6 класс.....	24
7 класс.....	29
8 класс.....	34
9 класс.....	38
Тематическое планирование 5 класс.....	42
Тематическое планирование 6 класс.....	43
Тематическое планирование 7 класс.....	44
Тематическое планирование 8 класс.....	45
Тематическое планирование 9 класс.....	46
Учебно-методическое обеспечение.....	47

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Программа курса предполагает достижение выпускниками 9 классов следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения учащимися программы:

— 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.

Для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

— формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

— знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

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 учащимися программы:

— 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.

Содержание программы «Технология».

Тема 1. Введение в технологию

Преобразующая деятельность человека и технологии.

Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.

Проектная деятельность и проектная культура.

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

Основы графической грамоты

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.

Тема 2. Основы проектной и графической грамоты.

Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся.

Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».

Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.

Сборочный чертёж. Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

Тема 3. Основы дизайна и графической грамоты

Основы дизайна.

Творческое проектирование. Дизайн. Знакомство с профессией дизайнера. Основные понятия слова «дизайн».

Основы графической грамоты.

Деление окружности на равные части.

Деление окружности на равные части. Циркуль. Засечки.

Тема 4. Техника и техническое творчество

Основные понятия о машине, механизмах, деталях.

Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.

Основы начального технического моделирования. Начальное техническое моделирование. Идеи творческих проектов.

Тема 5. Современные и перспективные технологии

Промышленные и производственные технологии.

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.

Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.

Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал.

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.

Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия.

Электротехнологии: метод прямого нагрева проводящих материалов электрическим током; электрическая, дуговая, контактная сварка.

Технологии сельского хозяйства.

Сельское хозяйство. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство. Идеи творческих проектов.

Информационные технологии.

Информация. Информационные технологии. 3-D принтер. Знакомство с профессиями: системный программист, прикладной программист.

Строительные и транспортные технологии.

Строительные технологии. Классификация зданий и сооружений. Строительная продукция. Элементы строительного процесса: трудовые ресурсы, предметы труда (материальные ресурсы), технические средства (орудия труда). Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт жилых квартир. Текущий ремонт производственных зданий и сооружений. Жилищно-коммунальное хозяйство. Транспорт. Интеллектуальные транспортные технологии. Транспортная логистика. Влияние транспортной отрасли на окружающую среду. Знакомство с профессией строителя-эколога. Идеи творческих проектов.

Социальные технологии.

Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.

Лазерные и нанотехнологии.

Лазерные технологии. Лазерная обработка материалов. Лазерная гравировка и резка на коже и кожзаменителях. Нанотехнология. Нанообъекты. Наноматериалы. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог.

Биотехнологии и современные медицинские технологии.

Биотехнология. Бионика. Генная инженерия. Биоинженерия.

Тема 6. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов

Характеристика дерева и древесины.

Древесина, дерево. Строение древесины. Текстура и пороки древесины.

Тема 7. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов

Общие сведения о видах стали.

Тема 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.

Текстильные волокна.

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

Производство ткани.

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

Технологии выполнения ручных швейных операций.

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий.

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

Швейные машины.

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

Устройство и работа бытовой швейной машины.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

Технология выполнения машинных швов.

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.

Лоскутное шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников. Идеи творческих проектов.

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.

Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей.

Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей.

Ткацкие переплетения.

Ткацкие переплетения: простое, саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения. Признаки лицевой и изнаночной сторон гладкокрашенных тканей.

История швейной машины.

Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины. Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.

Регуляторы швейной машины.

Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор длины стежка. Ширина зигзага. Регулятор прижима лапки.

Уход за швейной машиной. Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.

Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.

Работа экспериментального цеха, этапы: моделирование, конструирование. Работа подготовительно-раскройного цеха, этапы: подготовки материалов для раскроя, раскрой изделия. Серийное производство одежды. Поточный метод. ВТО. Маркировка одежды.

Требования к готовой одежде.

Конструирование одежды.

Одежда. Классификация одежды. Требования к одежде. Фигура человека и снятие мерок. Конструирование одежды. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука.

Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука.)

Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия. Расчёт и построение чертежа основы фартука.

Моделирование швейного изделия.

Техническое моделирование. Знакомство с профессиями художника-модельера, конструктора-модельера, закройщика. Способы технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление фартука на части. Применение художественной отделки и моделирование цветом.

Технология изготовления швейного изделия.

Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука с отрезным нагрудником. Схема пошива (сборки) цельнокроеного фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Подготовка деталей кроя к обработке. Копировальная строчка. Перевод с помощью резца. Перевод с помощью булавок.

Обработка бретелей и деталей пояса фартука.

Обработка бретелей.

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

Подготовка обтачки. Обработка нагрудника.

Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука

Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука.

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Идеи творческих проектов.

Технология производства химических волокон.

Химические волокна. Классификация химических волокон. Приготовление прядильного раствора или расплава. Формование нитей. Отделка.

Свойства химических волокон и тканей из них.

Вискозные волокна. Ацетатные и триацетатные волокна. Белковые волокна. Синтетические волокна. Полиамидные волокна. Полиэфирные волокна. Свойства тканей из натуральных и химических волокон. Полиуретановые волокна. Полиакрилонитрильные волокна.

Образование челночного стежка.

Процесс образования челночного стежка на примере вращающегося челнока.

Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.

Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Лапка-запошиватель, лапка-рубильник, направляющая линейка. Лапки для пришивания пуговиц, рельефной строчки и шнура, обработки петель. Однорожковая лапка. Современные швейные машины.

Из истории поясной одежды

Поясная одежда. Из истории поясной одежды. Юбка. Шлейф. Кринолин. Фижмы. Панье. Турнюр. Понёва. Передник. Тога. Брюки. Кюлоты. Галифе.

Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия

Стиль в одежде. Силуэт, силуэтные линии. Модель. Покрой. Иллюзии зрительного восприятия.

Конструирование юбок.

Виды юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Мерки для построения чертежа юбки.

Построение чертежа и моделирование конической юбки.

Конические юбки. Построение чертежа одношовной конической юбки большой клёш, полусолнце и солнце. Моделирование конической юбки.

Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.

Клиньевая юбка. Построение чертежа клиньевой юбки. Моделирование клиньевой юбки. Юбка годе.

Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.

Построение чертежа прямой юбки. Моделирование прямой юбки. Юбки на кокетке. Юбки со складками.

Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.

Мерки для построения чертежа брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк. Конструирование и моделирование основы брюк. Построение базисной сетки. Построение чертежа передней половинки брюк. Построение чертежа задней половинки брюк. Моделирование брюк. Моделирование шорт.

Оформление выкройки.

Оформление выкройки юбки и брюк. Знакомство с профессиями лекальщика, закройщика.

Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою.

Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом.

Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.

Способы раскладки. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. Пооперационный контроль раскладки выкройки юбки на ткани. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.

Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к первой примерке. Первая примерка юбки. Дефекты посадки юбки на фигуре. Устранение дефектов.

Обработка вытачек и складок.

Вытачки. Обработка вытачек. Складки: односторонние, встречные, бантовые, застроченные по всей длине. Обработка складок. ВТО складок.

Соединение деталей юбки и обработка срезов.

Соединение переднего и заднего полотнищ юбки. Варианты обработки стачных швов. Варианты обработки краевых швов.

Обработка застёжки.

Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в середине полотнища. Технология обработки застёжки тесьмой-молнией в боковом шве.

Обработка верхнего среза юбки.

Виды обработки верхнего среза юбки. Дублирование. Последовательность выполнения дублирования. Обработка пояса юбки. Корсажная тесьма. Обработка верхнего среза юбки поясом.

Обработка нижнего среза юбки.

Способы обработки. Обработка нижнего среза юбки из хлопчатобумажной и льняной ткани. Обработка низа юбки из шёлковой и тонкой шерстяной ткани. Обработка низа юбки окантовочным швом, тесьмой.

Окончательная отделка швейного изделия.

Проверка качества готового изделия. ВТО готового изделия. Идеи творческих проектов. История костюма Одежда. Функции одежды.

История костюма. Мода. Силуэт. Стиль.

Зрительные иллюзии в одежде.

Зрительные иллюзии. Иллюзия изменения длины и формы. Иллюзия изменения параллельности и направления линий. Явление иррадиации. Изменения восприятия фигуры.

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

Снятие мерок. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание.

Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основа конструкции изделия. Построение базисной сетки чертежа. Построение линий плеча и рукава. Построение линий низа, бока, талии.

Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины. Изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование сарафана. Моделирование летнего платья. Моделирование пончо. Моделирование ветровки.

Методы конструирования плечевых изделий.

Мода от-кутюр. Муляжный метод конструирования. Расчётно-графический метод конструирования.

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

Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Величины прибавок на свободу облегания.

Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Базисная сетка. Этапы построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение базисной сетки чертежа. Построение чертежа спинки. Построение чертежа полочки.

Построение чертежа основы одношовного рукава.

Этапы построения чертежа одношовного рукава. Построение базисной сетки рукава. Построение оката и линии низа рукава.

Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.

Приёмы моделирования. Перемещение и преобразование основной (нагрудной) вытачки.

Моделирование втачного одношовного рукава.

Расширение рукава по линии низа. Параллельное расширение рукава с дополнительным напуском. Расширение рукава по линии низа с дополнительным напуском.

Построение чертежа воротника.

Воротник. Основные виды воротников: стойка, отложной, плосколежащий. Построение чертежа отложного воротника со средним прилеганием к шее.

Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках.

Как работать с выкройками из журналов мод. Определение своего размера. Копирование выкройки. Как пользоваться диском с выкройками.

Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой ткани. Пооперационный контроль. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. Обработка деталей кроя. Проведение примерки. Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов. Обработка боковых швов блузки. Обработка низа блузки. Окончательная отделка блузки.

Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом.

Притачной подборт. Выкройка подборта и обтачки горловины спинки. Дублирование клеевой тканью. Обработка внутреннего среза подборта. Соединение подборта с обтачкой спинки. Раскрой и обработка косой бейки. Идеи творческих проектов.

Высокотехнологичные волокна.

Сферы применения текстиля. Новые технологии получения химических волокон с особыми свойствами. Свойства волокон нового поколения. Основные направления совершенствования технологий производства волокон.

Биотехнологии в производстве текстильных волокон.

«Биопанволокна». Эковолокна. Волокна из кукурузы. Волокна из водорослей. Волокна из крабовых панцирей. Соевое волокно. Бамбуковое волокно и ткани из него. Луобума. Рециклированная кожа. Производство ткани из ветоши.

Тема 9. Технологии обработки пищевых продуктов

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

Основы рационального питания.

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара.

Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов.

Основы рационального питания. Минеральные вещества.

Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы.

Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре). ***Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.***

Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

Технологии производства молока и его кулинарной обработки.

Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.

Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

Кисломолочные продукты. Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники.

Технология приготовления холодных десертов.

Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета.

Технология производства плодоовощных консервов.

Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

Особенности приготовления пищи в походных условиях.

Организация питания в походе. Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях. Идеи творческих проектов.

Понятие о микроорганизмах.

Полезные микроорганизмы. Дрожжи. Вредные микроорганизмы. Сальмонеллы. Ботулизм. Золотистый стафилококк. Пищевые отравления.

Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы.

Рыбная промышленность. Рыба. Виды промысловых рыб. Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Кулинарная разделка рыбы для филе. Тепловая обработка рыбы. Припущенная рыба. Требования к качеству рыбных блюд.

Морепродукты. Рыбные консервы.

Морепродукты. Ракообразные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, иглокожие. Морские водоросли. Кальмары. Креветки. Рыбные консервы. Рыбные пресервы.

Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.

Виды теста. Пресное тесто. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Продукты для приготовления теста. Пищевые продукты для начинок и оформления изделий из теста. Крупы для начинок. Инвентарь и приспособления для приготовления теста.

Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Приготовление дрожжевого теста. Безопарный, опарный способы приготовления теста. Производство хлеба. Микронизация. Экструзия. Процесс производства хлеба. Требования к качеству готовых изделий.

Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.

Знакомство с профессией кондитера. Кондитерские изделия. Песочное тесто, технология приготовления. Требования к качеству изделий из песочного теста. Бисквитное тесто. Способы приготовления бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста. Заварное тесто. Требования к качеству изделий из заварного теста. Слоёное тесто. Требования к качеству изделий из слоёного теста. Тесто для блинчиков. Требования к качеству блинчиков.

Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.

Пельмени. Виды пельменей. Технология приготовления пельменей. Тесто для домашней лапши. Тесто для вареников. Идеи творческих проектов.

Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.

Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Ассимиляция. Диссимиляция. Обмен веществ. Калорийность блюд. Расчёт калорийности. Основы здорового питания.

Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.

Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы.

Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.

Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса.

Виды кулинарной обработки мяса. Производство колбас.

Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеи творческих проектов.

Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду.

Национальная кухня. Суп. Классификация супов: по наличию основы жидкого супа, по способу приготовления, по температуре подачи. Правила безопасной работы на кухне с горячей посудой. Сервировка обеденного стола.

Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.

Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок и их характеристика. Информация на этикетке. Штриховой код. Экомаркировка.

Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.

Рафинированные пищевые продукты. Генномодифицированные или трансгенные организмы. Радуризация. УФ-обработка. ИК-нагрев. Диэлектрический нагрев.

Индукционный нагрев. Криозаморозка. Технология вакуумизации. Технология асептической упаковки. Использование вакуума и модифицированной газовой среды. Идеи творческих проектов.

Тема 10. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Значение цвета в изделиях декоративноприкладного творчества. Композиция.

Орнамент

Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация.

Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.

Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.

Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.

Роспись тканей.

Оборудование, инструменты, материалы. Пяльцы для росписи ткани. Свободная роспись. Свободная роспись с применением солевого раствора. Тампоны. Краски. Техника росписи. Сушка и закрепление рисунка.

Вязание крючком.

Вязание. Виды крючков. Пряжа. Условные обозначения. Начало вязания. Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание по кругу. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Идеи творческих проектов.

Вязание спицами.

Вязание. Спицы. Пряжа для вязания. Классический набор петель спицами. Вязание лицевых и изнаночных петель. Закрытие петель последнего ряда при вязании спицами. Вязание образца. Методы прибавления и убавления петель. Сборка изделия. Идеи творческих проектов.

Макраме.

История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения.

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок.

Валяние шерсти. Основные виды валяния шерсти. Мокрое валяние. Материалы и инструменты для валяния. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Фелтинг. Применение иглопробивной машины.

Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.

Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.

Тема 11. Технологии ведения дома.

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.

Оформление кухни.

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

Интерьер комнаты школьника.

Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования.

Технология «Умный дом»

Система «Умный дом». Идеи творческих проектов.

Принципы и средства создания интерьера дома.

Принципы создания интерьера дома. Знакомство с профессиями архитектора и дизайнера интерьера. Распределение дома на зоны. Архитектурно-планировочное решение. Трансформируемая мебель.

Технологии ремонта жилых помещений.

Ремонтные работы. Технология оклеивания стен обоями и покраска потолка. Правила безопасной работы во время ремонта.

Оформление интерьера комнатными растениями.

Оформление интерьера. Подбор комнатных растений. Сухоцветы. Искусственные цветы. Композиция.

Выбор комнатных растений и уход за ними.

Виды комнатных растений. Уход за растениями. Частота, обильность полива и подкормок. Пересадка растений. Идеи творческих проектов.

Тема 12. Электротехнические работы. Введение в робототехнику.

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе.

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

Электрическая цепь

Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Роботы. Понятие о принципах работы роботов.

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.

Выключатели. Светодиод. Устройство контроллера. Логика. Суждение. Отрицание (операция НЕ). Сложные суждения. Операция ИЛИ. Операция И.

Тема 13. Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники.

Виды проводов и электроарматуры

Провода. Виды проводов и электропроводки. Марки проводов. Виды и назначение электромонтажных инструментов и изоляционных материалов. Виды и назначение электроарматуры и установочных изделий. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Устройство квартирной электропроводки

Квартирная электропроводка. Потребители электроэнергии. Виды и назначение счётчика электрической энергии.

Защитные устройства: автоматические выключатели и предохранители.

Функциональное разнообразие роботов.

Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Сельскохозяйственные роботы. Подводные роботы. Космический робот. Сервисные роботы. Круиз-контроль.

Тема 14. Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники

Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электрооборудованием.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Автомат. Бытовые автоматические устройства. Датчики. Электронные автоматы. Автоматические регуляторы.

Тема 15. Электротехника и автоматика

Производство, передача и потребление электрической энергии.

Электротехника. Электрическая энергия. Генератор. Турбина. Энергоносители: возобновляемые и невозобновляемые. Тепловая электростанция. Гидроэлектрическая электростанция. Атомная электростанция.

Переменный и постоянный токи.

Переменный ток. Амплитуда. Частота. Постоянный ток. Действие тока. Мощность. Период и действующее значение силы переменного тока. Накопители электрической энергии. Аккумулятор.

Электрические двигатели.

Электродвигатель постоянного тока. Электродвигатель переменного тока.

Тенденции развития электротехники и электроэнергетики.

Солнечная электростанция. Ветроэлектростанция. Геотермальная энергия. Электросберегающие технологии. Идеи творческих проектов.

Тема 16. Робототехника.

Протокол связи — настоящее и будущее.

Протокол связи. Wi-Fi. Bluetooth. ZigBee.

Что такое MAC-адрес.

IP-адрес. Физический уровень передачи данных. Канальный уровень передачи данных. Сетевой уровень передачи данных. MAC-адрес.

Тема 17. Семейная экономика и основы предпринимательства.

Семейная экономика.

Семья как субъект экономики. Цели семьи. Экономическая (хозяйственная) функция семьи. Потребности семьи. Расходы семьи. Доходы семьи. Трудовые ресурсы. Предпринимательские ресурсы. Природные ресурсы. Владение имуществом. Сбережения. Государственные и другие выплаты. Бюджет семьи. Состояния бюджета. Планирование бюджета семьи. Правила планирования семейного бюджета. Роль семейной экономики для экономики страны. Потребительская корзина. Принципы формирования потребительской корзины. Прожиточный минимум. Минимальная заработная плата (МРОТ).

Основы предпринимательства.

Предпринимательство. Предпринимательская деятельность. Интрапренёрство. Коммерция. Консалтинг. Товарищество. Бизнес-план. Структура бизнес-плана. Характеристика разделов бизнес-плана. Индивидуальное предприятие. Общество с ограниченной ответственностью (ООО). Резюме. Государственная регистрация юридических лиц. Регистрация малого предприятия. Идеи творческих проектов.

Тема 18. Профориентация и профессиональное самоопределение.

Основы выбора профессии.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Требования к подготовке кадров. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Образовательные организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная, очно-заочная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Пути получения профессионального образования. Бакалавриат. Специалитет. Магистратура. Лицензия.

Классификация профессий.

Профессия. Цикл жизни профессии. Специальность. Квалификация. Основные типы профессий. Классы профессий. Отделы профессий. Группы профессий.

Требования к качествам личности при выборе профессии.

Тип нервной системы. Темперамент. Характер.

Построение профессиональной карьеры.

Жизненный план. Профессиональный план. Основные этапы составления профессионального плана. Профессиональная карьера. Стратегии профессиональной карьеры. Варианты профессионального развития и карьерного роста. Условия успешной карьеры. Профессиональная пригодность. Призвание. Образовательная траектория человека. Знакомство с профессией: веб-дизайнер, модельер, повар.

Тема 19. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.

Разработка и изготовление творческих проектов.

Социальные проекты. Идеи творческих проектов.

Творческий проект «Юбка из старых джинсов».

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

Почасовое планирование по разделам и классам

<i>Разделы</i>	<i>Количество часов по классам</i>				
	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
Введение в технологию	6				
Основы проектной и графической грамоты		4			
Основы дизайна и графической грамоты			4		
Техника и техническое творчество	4	2			
Современные и перспективные технологии	4	4	4	2	3
Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	2				
Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов		2			
Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	26	26	14	3
Технологии обработки пищевых продуктов	14	14	18	8	10

Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	6	6	3	
Технологии ведения дома	4	4	4		
Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2	2	2	2	2
Семейная экономика и основы предпринимательства					6
Профориентация и профессиональное самоопределение					6
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	4	4	4	4
ВСЕГО:	68	68	68	68	34

**Содержание предмета
5 класс**

Разделы и темы программы	Основные виды учебной деятельности
<p>1. Введение в технологию Преобразующая деятельность человека и технологии. Проектная деятельность и проектная культура. Основы графической грамоты <i>Практическая работа</i> Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки</p>	<p>— Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта; — различать учебное и промышленное проектирование различной продукции; — анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; — приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; — выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта; — осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий; — читать и оформлять графическую документацию; — вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов; — знакомиться с профессией инженера-конструктора</p>
<p>2. Техника и техническое творчество. Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Техническое конструирование и моделирование <i>Практическая работа</i> Конструирование воздушного змея</p>	<p>— Объяснять понятие «машина»; — характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю, простые механизмы, типовые детали машин и их соединения; — знакомиться с профессиями машиниста, водителя, наладчика</p>
<p>3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов.</p>	<p>— Распознавать породы древесины;</p>

<p>Характеристика дерева и древесины. Лабораторно-практические работы 1. Определение пород и пороков древесины.</p>	
<p>4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов. 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 <i>Практические работы</i> 1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей. 2. Определение в ткани направления нитей основы и утка. 3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками. 5. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. 6. Выполнение образцов машинных швов. 7. Изготовление наволочки на диванную подушку</p>	<p>— Составлять коллекции тканей, нетканых материалов; — определять направление долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани; — исследовать свойства нитей основы и утка; — изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям, различные виды техники лоскутного шитья, способы обработки срезов лоскутного изделия; — анализировать прочность окраски тканей, наиболее удачные работы; — строить чертеж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам; — выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы, раскрой деталей швейного изделия, влажно-тепловую обработку образца ручных работ; — находить и предъявлять информацию об истории создания ножниц для раскроя, утюга, лоскутного шитья; — обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой; — соблюдать правила безопасных работ при выполнении практических работ; — разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора; — изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги, образцы лоскутных узоров; — подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия; — знакомиться с профессиями закройщика, портного, швеи; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других</p>

	<p>источников информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта
<p>5. Технологии обработки пищевых продуктов.</p> <p>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</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>1. Приготовление блюда из яиц к завтраку. 2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. 3. Приготовление блюд из овощей</p> <p><i>Лабораторно-практические работы</i></p> <p>1. Определение качества овощей и зелени органолептическим методом.</p> <p>2. Определение содержания нитратов в овощах и зелени.</p> <p>3. Определение доброкачественности яиц.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдать правила личной гигиены при приготовлении пищи; — организовывать рабочее место для выполнения кулинарных работ; — подготавливать кухонный инвентарь и посуду к работе; — анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи, вкусовые качества различных видов чая и кофе; — знакомиться с профессией повара; — осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, мытьё посуды и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств, тепловой обработки пищевых продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.); — рассматривать основы физиологии питания человека; — проводить поиск и презентацию информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, последствиях для здоровья человека нехватки витаминов; — выполнять практические работы по приготовлению гарниров и блюд из варёных овощей, блюд из яиц, салата из сырых овощей, по оформлению бутербродов, горячих напитков, канапе; — осуществлять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей, нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др., фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов; — разрабатывать эскизы художественного

	<p>оформления бутербродов, салатов для различной формы салатниц;</p> <ul style="list-style-type: none"> — оценивать готовые блюда (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид); — участвовать в обсуждении способов определения свежести яиц, последовательности приготовления блюд по инструкционной карте; — сервировать стол к завтраку; — складывать салфетки различными способами — определять сочетания по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербродах; — проводить дегустацию бутербродов; — определять доброкачественность овощей органолептическим методом, количество нитратов в овощах при помощи индикаторов; — соблюдать способы экономного расходования продуктов; — отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки; — читать технологическую документацию; — осваивать работу в бригаде; — формировать навыки уважительных культурных отношений со всеми членами бригады; — разрабатывать творческий проект; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта
<p>6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.</p> <p>Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика</p> <p><i>Практические работы</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — определять региональный стиль вышивки по репродукциям и коллекциям; — распознавать общие изобразительные мотивы и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России, технологии различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др.; — разрабатывать эскизы; — выполнять вышивание метки,

<p>1. Раскраска рисунков на фанере. 2. Изготовление и разметка учебной заготовки для выжигания. 3. Выжигание на учебной заготовке. 4. Освоение техники выжигания на функциональных изделиях. 5. Конструирование и изготовление детали карниза дома. 6. Выполнение вышивки простыми швами. 7. Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика</p>	<p>монограммы стебельчатым швом, образцы счётных швов, вышивку по рисованному контуру; — подбирать рисунки для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки; — переводить рисунки на ткань различными способами; — изготавливать сувениры с применением различных техник художественной обработки материалов; — оформлять салфетки в технике «узелковый батик»; — систематизировать полученные знания; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.);</p>
<p>7. Технологии ведения дома. Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни. Оформление кухни <i>Практическая работа</i> Планирование интерьера кухни (или столовой)</p>	<p>— Осуществлять поиск и презентацию информации по истории интерьера народов мира; — выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой, элементов декоративного оформления столовой; — изготавливать макет кухни, столовой (по выбору)</p>
<p>8. Современные и перспективные технологии Промышленные и производственные технологии. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.</p>	<p>— Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; — приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; — называть материалы с заданными свойствами и технологии их получения; — выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий; — осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий</p>
<p>9. Электротехнические работы. Введение в робототехнику. Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая цепь.</p>	<p>— Приводить примеры потребителей электрической энергии, основных типов электростанций, альтернативных источников электрической энергии; — объяснять назначение и использование электрического тока, электрического</p>

	<p>напряжения, проводников и диэлектриков;</p> <p>— использовать условные обозначения элементов электрической цепи;</p> <p>— проводить поиск материалов в сети Интернет и других источниках информации о видах энергии, подбирать модели настольных и настенных одноламповых осветителей, и определение их общих свойств и отличий;</p> <p>— знать правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ;</p> <p>— знакомиться с профессией слесаря-электрика;</p>
10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	<p>— Разрабатывать творческий проект;</p> <p>— подготавливать пояснительную записку;</p> <p>— проводить презентацию проекта</p>

Содержание предмета 6 класс

Разделы и темы программы	Основные виды учебной деятельности
<p>1. Основы проектной и графической грамоты.</p> <p>Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p>Чтение сборочного чертежа</p>	<p>— Приводить примеры выполнения производственного проекта;</p> <p>— характеризовать основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы-спецификации;</p> <p>— знакомиться с профессией технолога;</p> <p>— анализировать выполнение учебных проектов «Подставки для работ учащихся», «Фартуки бывают разные»;</p> <p>— разрабатывать графическую документацию для индивидуального проекта «Подставка для смартфона»;</p> <p>— демонстрировать на уроках технологии свои наработки, эскизы;</p> <p>— объяснять правила чтения сборочного чертежа; — применять на практике опыт чтения сборочного чертежа;</p> <p>— выполнять поиск сборочного чертежа на изделие из древесины или ткани в различных источниках информации</p>
<p>2. Современные и перспективные технологии.</p> <p>Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Технологии сельского хозяйства</p>	<p>Систематизировать и обобщать полученные знания о традиционных и современных технологиях обработки конструкционных материалов, универсальных и перспективных технологиях, технологических процессах порошковой металлургии, процессах электрической сварки;</p> <p>— знакомиться с профессией сварщика;</p>

	<p>— находить информацию о воздействии региональных предприятий на экологию, о температуре сварочной дуги и температуре плавления железа; — приводить примеры промышленных предприятий, не имеющих отходов;</p> <p>— работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой);</p> <p>— объяснять использование различных видов обработки почв под сельскохозяйственные культуры;</p> <p>— различать виды сельскохозяйственных культур и животноводства;</p> <p>— называть инновационные виды выращивания и ухода за сельскохозяйственными культурами и животными;</p> <p>— формировать навыки уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>3. Техника и техническое творчество Технологические машины. Основы начального технического моделирования</p>	<p>— Находить информацию о видах машин и их назначении;</p> <p>— классифицировать рабочие машины;</p> <p>— понимать условные обозначения кинематической схемы СТД-120М, механизмов передачи и преобразования движения;</p> <p>— выполнять зарисовки кинематической схемы СТД-120М;</p>
<p>4. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов. Металлы и способы их обработки. <i>Практические работы</i> 1. Знакомство с видами металлов.</p>	<p>— Обосновывать применение чёрных и цветных металлов и сплавов;</p> <p>— характеризовать виды инструментальной и конструкционной сталей и их свойства;</p> <p>— выполнять практическую работу по ознакомлению с видами металлов.</p>
<p>5. Технологии получения и преобразования текстильных материалов. 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.</p>	<p>— Анализировать свойства тканей из натуральных волокон, конструкции швейной машины, основные направления моды;</p> <p>— проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей, о разновидностях швейных машин;</p> <p>— распознавать виды тканей;</p> <p>— определять виды переплетения нитей в ткани;</p> <p>— выполнять простейшие переплетения, правила безопасных работ; поиск и презентацию информации о домах моды, о российских модельерах; снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений;</p>

<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей края 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</p> <p><i>Практические работы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей. 2. Регулирование качества машинной строчки. 3. Снятие мерок. 4. Построение чертежа основы фартука с нагрудником. 5. Моделирование фартука и изготовление выкройки. 6. Изготовление швейного изделия (на примере фартука). 7. Подготовка выкройки к раскрою. 8. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. 9. Подготовка деталей края фартука к обработке. 10. Обработка бретелей и деталей пояса фартука. 11. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. 12. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Контроль качества готового изделия 	<ul style="list-style-type: none"> — строить чертеж фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; — осуществлять подготовку выкройки к раскрою; анализ конструкции фартука, раскладку выкроек на ткани, перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали края, образцов поузловой обработки швейных изделий, стачивание деталей, отделочные работы; — работать в группе; — оформлять результаты исследований; — приводить примеры регулировки в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъёма и прижимной силы лапки; — осуществлять замену иглы, чистку и смазку швейной машины; — подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани; — выбирать смазочные материалы, способ подготовки данного вида ткани к раскрою; — оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения; — подбирать модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия; — производить расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры; — составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции; — обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов; — планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; — читать технологическую документацию; — подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты; — выбирать режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия; — анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки; — оценивать качество готового изделия; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую
--	--

	<p>документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта
<p>6. Технологии обработки пищевых продуктов. 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 <i>Практические работы</i> 1. Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (по выбору). 2. Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий. 3. Приготовление кулинарного блюда с молоком. 4. Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов. 5. Приготовление десертного блюда. 6. Заготовка овощей, фруктов или ягод. <i>Лабораторно-практическая работа</i> Определение примесей крахмала в сметане</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о содержании в пищевых продуктах микроэлементов; — определять доброкачественность круп, бобовых и макаронных изделий, соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы, консистенцию блюда, качество молока органолептическими и лабораторными методами, сроки хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях, доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; — выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов; — приготавливать рассыпчатую, вязкую или жидкую каши, гарнир из макаронных изделий; — оформлять блюда из крупы и макаронных изделий; — соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; — осваивать приёмы кипячения и пастеризации молока; — готовить молочный суп, молочную кашу, творог из простокваши; — оценивать качество кисломолочных продуктов, блюда из творога; — рассчитывать количество и состав продуктов для похода; — сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества природной воды, способах подготовки природной воды к употреблению, приготовления пищи в походных условиях; — находить и использовать нужную информацию в различных источниках; — работать в группе;

	<ul style="list-style-type: none"> — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую документацию; — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта
<p>8. Технологии художественно-прикладной обработки материалов Роспись тканей. Вязание крючком <i>Практические работы</i> 1. Изготовление образцов, связанных крючком</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Разрабатывать эскизы костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блёстки; — подбирать материалы и инструменты, выполнять экономическое и экологическое обоснование для творческих проектов; — строить статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции; — зарисовывать природные мотивы с натуры и их стилизацию; — организовывать рабочее место; — создавать композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани; — подбирать материалы и инструменты для вязания крючком; — составлять схемы вязания крючком; — вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида, с одним накидом, с двумя накидами; — выполнять вязание по кругу, квадрата, треугольника; — соблюдать правила безопасных работ; — обсуждать идеи проектов; — разрабатывать творческие проекты, презентацию; — анализировать выполненную работу; — защищать разработанный проект
<p>9. Технологии ведения дома Интерьер комнаты школьника. Технология «Умный дом». <i>Практическая работа</i> Планирование интерьера комнаты школьника</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Объяснять назначение интерьера, понятие технологии «Умный дом»; — называть и давать характеристику основных зон жилого помещения; — анализировать санитарно-гигиенические, эргономические, эстетические требования и в соответствии с ними проводить анализ

	<p>своей комнаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> — организовывать рабочее место школьника; — подбирать инструменты и материалы для уборки дома; — выбирать из предложенных вариантов уборки жилища наиболее оптимальные; — применять полученные знания для рационального размещения мебели и предметов интерьера; — сравнивать различные интерьеры; — обобщать и делать выводы
<p>10. Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники. Виды проводов и электроарматуры. Устройство квартирной электропроводки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Характеризовать виды проводов и электропроводки, устройство квартирной проводки, применяемые защитные устройства; — называть виды и назначение электроарматуры, алгоритмические конструкции, входящие в алгоритм; — знать правила безопасных работ;
<p>11. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Разрабатывать творческий проект; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта

**Содержание предмета
7 класс**

Разделы и темы программы	Основные виды учебной деятельности
<p>1. Основы дизайна и графической грамоты Основы дизайна. Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части. <i>Практическая работа</i> Деление окружности на равные части: 3, 6, 4, 8 частей</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Классифицировать виды дизайна; — различать виды конструирования; — выполнять деление окружности на равные части; — оформлять чертежи в соответствии с правилами
<p>2. Современные и перспективные технологии Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Различать виды информации; — работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой); — давать определение понятий: высокотехнологичное предприятие, организация бизнеса, сооружения, производство строительной продукции, технологии транспорта, транспортная логистика; — классифицировать сооружения по назначению; — знакомиться с профессиями: системный программист, прикладной программист, системный администратор, архитектор информационных систем, специалист по

	<p>информационной безопасности, инженер-технолог, проектировщик нейроинтерфейсов, проектировщик, каменщик, штукатур, отделочник, плиточник, арматурщик, сварщик, мастер сухого строительства, строитель-эколог, проектировщик;</p> <p>— называть виды строительных технологий;</p> <p>— различать технологии возведения зданий и сооружений, виды ремонта жилых зданий, виды транспорта;</p> <p>— давать характеристику жилищно-коммунального хозяйства;</p> <p>— оценивать негативное влияние транспортной отрасли на окружающую среду;</p> <p>— находить в Интернете информацию о работе жилищно-коммунального хозяйства (ЖКХ) в регионе проживания</p>
<p>5. Технологии получения и преобразования текстильных материалов</p> <p>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 клиньевой 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</p> <p>Практические работы</p>	<p>— Анализировать свойства тканей из химических волокон, модели одежды по покрою;</p> <p>— классифицировать волокна, виды поясной одежды;</p> <p>— называть этапы получения нитей, модели поясной одежды;</p> <p>— проводить поиск и презентацию информации о свойствах тканей, получении тканей;</p> <p>— разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия;</p> <p>— распознавать виды тканей из различных волокон;</p> <p>— определять состав тканей, последовательность изготовления юбки и брюк;</p> <p>— различать бытовое и промышленное швейное оборудование; — называть этапы образования стежка, правила подготовки ткани к раскрою;</p> <p>— обосновывать использование приспособлений малой механизации;</p> <p>— соблюдать правила безопасных работ;</p> <p>— выполнять поиск и презентацию необходимой информации, снятие мерок, образцы поузловой обработки швейных изделий, раскладку выкройки юбки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку вытачек и складок, соединение деталей юбки и обработку срезов, обработку застёжки, верхнего и</p>

<p>1. Определение волокнистого состава тканей из химических волокон.</p> <p>2. Выстёгивание образца с утепляющей прокладкой.</p> <p>3. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки.</p> <p>4. Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.</p> <p>5. Построение чертежа основы и моделирование брюк.</p> <p>6. Изготовление поясного изделия</p>	<p>нижнего среза юбки, ВТО, отделочные работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> — работать в группе; — оформлять результаты исследований; — приводить примеры получения сырья для изготовления волокон, разъемных и неразъемных соединений, стилей в одежде, из истории одежды; — осуществлять контроль выполняемых работ; — строить чертежи поясных изделий; — выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия; — оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения; — подбирать модели и назначения изделия; — производить моделирование прямой юбки и брюк, расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры; — составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции; — обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов; — планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; — читать технологическую документацию; — подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты; — анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки; — оценивать качество готового изделия; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта
<p>6. Технологии обработки пищевых продуктов. 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</p> <p><i>Практические работы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение свежести рыбы органолептическим методом. 2. Определение свежести рыбы лабораторным методом (на примере сельди). 3. Механическая обработка рыбы. 4. Приготовление рыбных блюд. 5. Приготовление блюд из теста 	<ul style="list-style-type: none"> — Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о роли микроорганизмов в пищевой промышленности, вредных микроорганизмах, пищевых отравлениях; — определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; — выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов; — готовить отварную и жареную рыбу, блюда из рыбных консервов, дрожжевое тесто, слоёное тесто, тесто для блинов, вареников, пельменей, домашней лапши; — применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд; — анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту; — различать виды теста по способам приготовления и составу; — дегустировать приготовленные блюда; — оформлять блюда из рыбы, теста; — соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; — осваивать приёмы кипячения и пастеризации молока; — оценивать качество рыбных блюд, жиров растительного и животного происхождения; — рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из рыбы, различных видов теста; — сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества рыбы, консервов из рыбы, способах подготовки рыбы к приготовлению; — находить и использовать нужную информацию в различных источниках; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, плакаты и др.);

	<ul style="list-style-type: none"> — составлять технологические карты с помощью компьютера; — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта
<p>7. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Вязание спицами. Макраме. <i>Практические работы</i> 1. Вязание спицами основных узоров. Закрывание петель последнего ряда. 2. Изготовление шарфа (или снуда) в технике вязания спицами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Знакомиться с видами вязания, макраме; — подбирать спицы и пряжу для вязания спицами; — вязать спицами образцы с использованием лицевых и изнаночных петель, ажурного вязания; — выполнять расчёт необходимого количества петель для вязания изделия; — соблюдать правила безопасных работ; — организовывать рабочее место; — анализировать и обсуждать лучшие работы; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта
<p>8. Технологии ведения дома. Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними <i>Практическая работа</i> Разработка дизайн-проекта комнаты при ремонте</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Знакомиться с основными принципами создания интерьера; — анализировать экологические и эргономические требования к микроклимату дома, схему разделения дома на функциональные зоны, роль комнатных растений в интерьере дома, организацию искусственного и естественного освещения в своем доме; — приводить примеры видов мебели и здоровьесберегающих устройств; — знакомиться с профессиями архитектора-дизайнера, дизайнера интерьеров; — выполнять подбор комнатных растений и оформление интерьера своего дома;

	<ul style="list-style-type: none"> — проводить поиск информации о светолюбивых комнатных растениях и уходе за ними; — составлять графическую документацию; — подбирать материалы и инструменты; — выполнять экономическое и экологическое обоснование для творческих проектов; — соблюдать правила безопасных работ; — работать в группе
<p>9. Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. Электротехнические устройства с элементами автоматики.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Знакомиться с применением автоматических устройств в быту и на производстве; — приводить примеры использования в технике (автомобилях) и быту автоматических устройств; — знать правила безопасных работ
<p>10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности Разработка и выполнение творческих проектов. Творческий проект «Юбка из старых джинсов». <i>Практическая работа</i> Разработка и изготовление творческого проекта для оснащения школьных мастерских</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Анализировать представленные в учебнике творческие проекты; — обсуждать выдвинутые для разработки идеи проектов; — разрабатывать творческие проекты; — проводить поиск интересных тем проектов в различных источниках информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта; — соблюдать правила безопасных работ

Содержание предмета 8 класс

Разделы и темы программы	Основные виды учебной деятельности
<p>1. Современные и перспективные технологии. Социальные технологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Анализировать виды социальных технологий; — находить информацию о социальных услугах в Интернете и других источниках информации; — давать определение рекламы; — объяснять назначение управленческих технологий, понятия «интернет-среда», «интернет-технологии»;

	<ul style="list-style-type: none"> — характеризовать современные профессии в сфере рекламы; — называть средства распространения рекламы, виды государственных социальных услуг гражданам России, современные социальные структуры; — заполнять таблицы «Виды социальных услуг для детей», «Средства распространения рекламы», используя информацию из Интернета; — знакомиться с профессиями маркетолога, менеджера по рекламе
<p>2. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.</p> <p>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</p> <p><i>Практические работы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 2. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 3. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом. 4. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. 5. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. 6. Построение чертежа основы одношовного рукава. 7. Построение базисной сетки рукава. 8. Построение чертежа воротника. 9. Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом 	<ul style="list-style-type: none"> — Анализировать свойства тканей для изготовления различных моделей одежды; — классифицировать волокна, виды плечевой одежды; — называть этапы изготовления плечевой одежды, этапы конструирования и моделирования плечевого изделия; — проводить поиск и презентацию информации о технологии изготовления плечевой одежды; — разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия; — оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения; — планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; — распознавать виды тканей из различных волокон; — определять состав тканей; — соблюдать последовательность изготовления плечевого изделия с втачным рукавом, плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; — различать плечевые изделия по крою; — обосновывать использование приспособлений малой механизации, выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов; — соблюдать правила безопасных работ, подготовки ткани к раскрою, снятия мерок; — производить моделирование прямой юбки и брюк, расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры; — изготавливать образцы поузловой обработки швейных изделий; — выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-

	<p>тепловую обработку изделия;</p> <ul style="list-style-type: none"> — выполнять поиск и презентацию необходимой информации, раскладку выкройки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку выточек и складок, соединение деталей и обработку срезов, обработку застёжки, нижнего среза, ВТО, отделочные работы блузки; — читать технологическую документацию; — анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки; — оценивать качество готового изделия. — оформлять результаты исследований; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); — изготавливать материальные объекты (изделия); — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — оформлять проектные материалы; — проводить презентацию проекта; — соблюдать правила безопасных работ
<p>3. Технологии обработки пищевых продуктов. 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 <i>Практические работы</i> 1. Расчёт калорийности блюд. 2. Приготовление кулинарного блюда из мяса птицы. Лабораторно-практические работы 1. Определение свежести мяса птицы. 2. Определение свежести мяса и субпродуктов экспресс-методом химического анализа. Определение рН фильтрата мясного экстракта. 3. Определение свежести мяса</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о физиологии питания, мясной промышленности, предприятиях общественного питания; — определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; — выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов; — готовить блюда из сельскохозяйственной птицы, мяса и субпродуктов; — применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд; — анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту; — различать виды мяса по способам приготовления и составу; — дегустировать приготовленные блюда;

<p>органолептическим методом</p>	<ul style="list-style-type: none"> — оформлять блюда из мяса; — соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; — осваивать приёмы кулинарной обработки мяса; — оценивать качество готовых блюд; — рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из мяса; — сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества мяса, консервов из мяса, способах подготовки мяса к приготовлению; — находить и использовать нужную информацию в различных источниках; — работать в группе; — разрабатывать творческий проект; — находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; — оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, плакаты и др.); — составлять технологические карты с помощью компьютера; — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта
<p>4. Электротехника и автоматика. Производство, передача и потребление электрической энергии. Переменный и постоянный токи. Электрические двигатели.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Приводить примеры развития и применения электрической энергии в технике связи, автоматике, измерительной технике, навигации, альтернативных источников энергии; — характеризовать виды токов, виды электрических станций; — знакомиться с устройством и работой тепловой электрической станции, гидроэлектрической станции, атомной электростанции, аккумуляторов, измерительных приборов; — отличать переменный ток от постоянного тока; — находить в Интернете информацию о возобновляемых и невозобновляемых энергоресурсах, тенденциях развития электроэнергетики и электротехники; — знать правила безопасных работ
<p>5. Робототехника</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Классифицировать роботизированные

<p>Протокол связи — настоящее и будущее</p>	<p>устройства; — анализировать возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций, работу роботизированных устройств с точки зрения единства программных и аппаратных средств; — определять программные и аппаратные средства, необходимые для осуществления управлением устройством, по блок-схеме, для решения какой задачи предназначен данный алгоритм, определять, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм;</p>
<p>6. Художественная обработка материалов История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере. <i>Практические работы</i> 1. Сувенир «Ёлка». 2. Аксессуары из цветов. 3. Оформление шарфа в технике фелтинга. 4. Изготовление декоративного панно «Снегири». 5. Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка».</p>	<p>— Приводить исторические примеры развития и использования изделий из войлока в быту; — изготавливать изделия из войлока; — находить в Интернете информацию о изделиях народных мастеров из шерсти; — соблюдать правила безопасных работ; — разрабатывать творческий проект; — составлять технологические карты с помощью компьютера; — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта; — соблюдать правила безопасных работ</p>
<p>7. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности</p>	<p>— Разрабатывать творческий проект; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта</p>

**Содержание предмета
9 класс**

Разделы и темы программы	Основные виды учебной деятельности
<p>1. Современные и перспективные технологии. Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии.</p>	<p>— Находить в Интернете информацию о использовании лазерных технологий при обработке древесины, металлов, ткани; о достоинствах и недостатках генномодифицированных продуктов; — обсуждать перспективы развития современных медицинских технологий, применения информационных и телекоммуникационных технологий, лазерных и нанотехнологий, биотехнологий в современных медицинских технологиях,</p>

	<p>применения и направления развития лазерных технологий, лазерной обработки материалов;</p> <p>— приводить примеры применения нанотехнологий в различных видах производственных технологий, в быту, в медицине и в сельском хозяйстве;</p> <p>— характеризовать направления применения и развития биотехнологий;</p> <p>— устанавливать связь биотехнологий с современными научными дисциплинами и научными направлениями;</p> <p>— анализировать применение биотехнологий в пищевой промышленности; перспективы появления новых специальностей в области лазерных технологий и нанотехнологий;</p> <p>— знакомиться с направлениями развития бионики, генной инженерии и сельского хозяйства;</p> <p>— называть направления работы современных специалистов в области биотехнологий;</p> <p>— участвовать в диспуте на тему «Что влияет на продолжительность жизни человека?»»</p>
<p>2. Технологии получения и преобразования текстильных материалов. Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон</p>	<p>— Анализировать свойства тканей из высокотехнологичных волокон;</p> <p>— классифицировать волокна по назначению;</p> <p>— называть новые перспективные виды волокон, сферы применения текстиля;</p> <p>— проводить поиск информации о свойствах и получении тканей из высокотехнологичных волокон;</p> <p>— распознавать виды тканей из различных волокон;</p> <p>— работать в группе;</p> <p>— оформлять результаты исследований;</p> <p>— разрабатывать и читать технологическую документацию;</p> <p>— разрабатывать план работы над проектом</p>
<p>3. Технологии обработки пищевых продуктов. 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. <i>Практические работы</i> 1. Оформление стола салфетками.</p>	<p>— Проводить поиск информации о пищевых добавках, современных технологиях в производстве и упаковке пищевых продуктов;</p> <p>— называть виды упаковки;</p> <p>— определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд;</p> <p>— выбрать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов;</p>

<p>2. Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду</p>	<p>оборудование и инструменты; — готовить первые блюда; — применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд; — анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту; — различать виды супов по способам приготовления и составу; — дегустировать приготовленные блюда; — оформлять первые блюда; — соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; — осваивать приёмы приготовления первых блюд; — оценивать качество готовых блюд; — рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления первых блюд; — сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества супов, способах подготовки продуктов к приготовлению; — находить и использовать нужную информацию в различных источниках; — работать в группе; — обсуждать выдвинутые для разработки идеи проектов; — оформлять необходимую документацию; — контролировать качество выполняемой работы; — рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта</p>
<p>4. Семейная экономика и основы предпринимательства. Семейная экономика. Основы предпринимательства</p>	<p>— Характеризовать потребности общества, виды ресурсов, бизнес; — называть важнейшие функции семьи, принципы формирования потребительской корзины; — устанавливать связь между потребностями и расходами; — классифицировать потребности, виды бизнеса; — анализировать расходы и доходы семьи, бюджет семьи, преимущества и недостатки разных организационно-правовых форм ведения бизнеса; — знакомиться с планированием бизнеса, структурой бизнес-плана;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> — находить в Интернете информацию о наполнении потребительской корзины; — обсуждать роль семейной экономики для экономики страны; — работать в группе
<p>5. Профориентация и профессиональное самоопределение. Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии. Построение профессиональной карьеры <i>Практические работы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор направления дальнейшего образования. 2. Определение сферы интересов. 3. Профессиональные пробы. 4. Интервью при устройстве на работу. Определение темперамента. 5. Составление жизненного и профессионального планов 	<ul style="list-style-type: none"> — Характеризовать виды профессий; — устанавливать связь между спросом и предложением на рынке труда; — анализировать требования к качествам личности при выборе профессии; — знакомиться с образовательными организациями региона проживания; — называть функции рынка труда, основные этапы составления профессионального плана; — находить в Интернете информацию о предприятиях региона проживания; — классифицировать профессии; — обсуждать будущую профессиональную деятельность, пути получения профессии; — приводить примеры профессий; — участвовать в игре «Интервью при устройстве на работу»; — составлять жизненный и профессиональный планы
<p>6. Робототехника Что такое MAC-адрес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Анализировать информацию о сетевых устройствах, информацию (сигналов устройства) при эксплуатации цифровых устройств.
<p>7. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Разрабатывать творческий проект; — подготавливать пояснительную записку; — проводить презентацию проекта

Тематическое планирование

5 класс

№	Тема урока	Количество часов
1.	Преобразующая деятельность человека и технологий.	2
2.	Проектная деятельность и проектная культура.	2
3.	Основы графической грамоты.	2
4.	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	2
5.	Вышивание. Технологии выполнения отделки изделий вышивкой.	2
6.	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	2
7.	Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни.	2
8.	Оформление кухни.	2
9.	Основные понятия о машине, механизмах и деталях.	2
10.	Техническое конструирование и моделирование.	2
11.	Промышленные и производственные технологии.	2
12.	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.	2
13.	Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе.	1
14.	Электрическая цепь.	1
15.	Древесина, дерево. Строение древесины. Текстура и пороки древесины.	2
16.	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	2
17.	Основы рационального питания.	2
18.	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	2
19.	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	2
20.	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.	2
21.	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	2
22.	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.	2
23.	Текстильные волокна.	2
24.	Производство ткани.	2
25.	Технологии выполнения ручных операций.	2
26.	Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	2
27.	Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины.	2
28.	Технология выполнения машинных швов.	2
29.	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.	8
30.	Творческий проект.	6
	Всего	68

Тематическое планирование

6 класс

№	Тема урока	Количество часов
1.	Основные составляющие учебного задания и учебного проекта.	2
2.	Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.	2
3.	Технологические машины. Основы начального технического моделирования.	2
4.	Роспись тканей.	2
5.	Вязание крючком.	4
6.	Интерьер комнаты школьника.	2
7.	Технология «Умный дом».	2
8.	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. https://resh.edu.ru/subject/lesson/1066/	2
9.	Технологии сельского хозяйства	2
10.	Металлы и способы их обработки.	2
11.	Виды проводов и электроарматуры. Устройство квартирной электропроводки.	2
12.	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	2
13.	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	2
14.	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	2
15.	Технологии производства молока и его кулинарной обработки.	2
16.	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	2
17.	Технология приготовления холодных десертов.	2
18.	Технология производства плодоовощных консервов. Особенности приготовления пищи в походных условиях.	2
19.	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Ткацкие переплетения.	2
20.	История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Требования к готовой одежде.	2
21.	Конструирование одежды.	2
22.	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).	2
23.	Моделирование швейного изделия. Технология изготовления швейного изделия.	2
24.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2
25.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
26.	Обработка бретелей и деталей пояса.	2
27.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	2
28.	Обработка нагрудника.	2
29.	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2
30.	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	2
31.	Контроль качества готового изделия.	2
32.	Творческий проект.	4
	Всего	68

Тематическое планирование

7 класс

№	Тема урока	Количество часов
1.	Основы дизайна. Основы графической грамоты.	2
2.	Деление окружности на равные части.	2
3.	Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений.	2
4.	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними.	2
5.	Вязание спицами.	2
6.	Вязание спицами.	2
7.	Макраме.	2
8.	Понятие о микроорганизмах. Рыбная промышленность.	2
9.	Технология обработки рыбы. Морепродукты. https://resh.edu.ru/subject/lesson/2713/main/	2
10.	Рыбные консервы.	2
11.	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	2
12.	Приготовление дрожжевого теста.	2
13.	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	2
14.	Продукция кондитерской промышленности.	2
15.	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	2
16.	Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.	2
17.	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них.	2
18.	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	2
19.	Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	2
20.	Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование конической юбки.	2
21.	Построение чертежа и моделирование клинъевой юбки.	2
22.	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	2
23.	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Конструирование и моделирование основы брюк.	2
24.	Оформление выкройки.	2
25.	Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки).	2
26.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	2
27.	Первая примерка. Дефекты посадки. Обработка вытачек и складок.	2
28.	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застёжки.	2
29.	Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка швейного изделия.	2
30.	Информационные технологии.	2
31.	Строительные и транспортные технологии	2
32.	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	1

33.	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	1
34.	Разработка и выполнение творческих проектов.	2
35.	Творческий проект «Юбка из старых джинсов».	2
	Всего	68

Тематическое планирование

8 класс

№	Тема урока	Количество часов
1.	Физиология питания.	2
2.	Расчёт калорийности блюд.	2
3.	Мясная промышленность.	2
4.	Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	2
5.	Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	2
6.	Механическая обработка мяса животных.	2
7.	Виды кулинарной обработки мяса.	2
8.	Производство колбас. https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/main/	2
9.	История костюма. Зрительные иллюзии в одежде.	2
10.	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2
11.	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	4
12.	Методы конструирования плечевых изделий.	2
13.	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	2
14.	Построение чертежа основы одношовного рукава.	2
15.	Построение чертежа воротника.	2
16.	Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках.	4
17.	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	4
18.	Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом	4
19.	Социальные технологии	4
20.	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок.	2
21.	Цвет в интерьере.	2
22.	Художественный войлок в интерьере.	2
23.	Производство, передача и потребление электрической энергии. Переменный и постоянный токи.	2
24.	Электрические двигатели.	2
25.	Измерительные приборы.	2
26.	Разработка творческого проекта.	2
27.	Подготовка пояснительной записки.	2
28.	Работа над творческим проектом.	2
29.	Презентация проекта.	2
	Всего	68

Тематическое планирование

9 класс

№	Тема урока	Количество часов
1.	Лазерные и нанотехнологии.	1
2.	Биотехнологии	1
3.	Современные медицинские технологии.	1
4.	Высокотехнологичные волокна.	1
5.	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	2
6.	Блюда национальной кухни на примере первых блюд.	2
7.	Сервировка стола к обеду.	2
8.	Пищевые добавки.	1
9.	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
10.	Современные технологии в производстве.	1
11.	Упаковка пищевых продуктов.	1
12.	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	1
13.	Оформление стола.	1
14.	Функции семьи, принципы формирования потребительской корзины.	1
15.	Связь между потребностями и расходами.	1
16.	Роль семейной экономики для экономики страны.	1
17.	Потребности, виды бизнеса.	1
18.	Преимущества и недостатки разных организационно-правовых форм ведения бизнеса.	1
19.	Планирование бизнеса, структура бизнес-плана.	1
20.	Основы выбора профессии.	1
21.	Классификация профессий.	1
22.	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1
23.	Образовательные организации региона проживания.	1
24.	Будущая профессиональная деятельность, пути получения профессии.	1
25.	Жизненный и профессиональный планы.	1
26.	Что такое MAC-адрес. Управление роботом.	1
27.	Управление работой контроллера.	1
28.	Разработка творческого проекта.	1
29.	Подготовка пояснительной записки.	1
30.	Работа над творческим проектом.	1
31.	Презентация проекта.	1
	Всего	34

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

УМК «Технология. 5 класс»

1. Технология. 5 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
2. Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
3. Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудачова Е. Н.)

УМК «Технология. 6 класс»

1. Технология. 6 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
2. Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
3. Технология. 6 класс. Методическое пособие (Глозман Е. С., Кудачова Е. Н.)

УМК «Технология. 7 класс»

1. Технология. 7 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
2. Технология. 7 класс. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
3. Технология. 7 класс. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудачова Е. Н.)

УМК «Технология. 8–9 классы»

1. Технология. 8–9 классы. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
2. Технология. 8–9 классы. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудачова Е. Н. и др.)
3. Технология. 8–9 классы. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудачова Е. Н.)