


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Мурманска «Мурманский политехнический лицей»

Рассмотрено на заседании кафедры учителей технологии и изобразительного искусства Протокол № 1 от <u>30.08.2021</u>	Согласовано на педагогическом совете Протокол № 1 от <u>31.08.2021</u>	«Утверждаю» Директор МБОУ МПЛ  (Т. В. Шовская) Приказ от <u>28.09.21</u> №
--	---	---

Рабочая программа
Основного общего образования
По курсу «Технологии»
5-8 класс

Составлена на основе Федерального Государственного Образовательного
Стандарта, Примерной программы основного общего образования

Программу разработала:
Бабенко Т.А.

Срок реализации: 2021-2022

г. Мурманск
2021

1. Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

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

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности

Целями реализации рабочей программы являются:

- достижение выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в Программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

РЕЗУЛЬТАТЫ, ЗАЯВЛЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО БЛОКАМ СОДЕРЖАНИЯ

Название блока	Выпускник научится:	Выпускник получит возможность научиться
Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.	<ul style="list-style-type: none">• называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, nano-технологии;• называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, nano-технологии;• объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;• проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.	<ul style="list-style-type: none">• <i>приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.</i>
Формирование	<ul style="list-style-type: none">• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;• оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической	<ul style="list-style-type: none">• <i>выявлять и формулировать проблему, требующую</i>

<p>технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p>	<p>защищенности;</p> <p>прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;</p> <ul style="list-style-type: none"> • в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта; <ul style="list-style-type: none"> • проводить оценку и испытание полученного продукта; • проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; • описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; • анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; <ul style="list-style-type: none"> • проводить и анализировать разработку и/или реализацию прикладных проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> — изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования; — модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта; определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе); <ul style="list-style-type: none"> — встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; — изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке; • проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> — оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике); — обобщение прецедентов (опыта) получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и её пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами; — разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами; 	<p><i>технологического решения;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками, разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</i> • <i>технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</i> • <i>оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.</i>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> — планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); — планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов; — разработку плана продвижения продукта; • проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора). 	
<p>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере, описывать тенденции их развития; • характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития; • разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда; • характеризовать группы предприятий региона проживания; • характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения; • анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений; • анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории; • анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности; • наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников; • выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда. 	<ul style="list-style-type: none"> • предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; • анализировать социальный статус произвольно за данной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере

РЕЗУЛЬТАТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЕМЫЕ ОБУЧЕНИЕМ ПО УМК «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;
- разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

- проводит анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;

применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем; строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме.

- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические свойства, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил и проанализировал опыт решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, художественной обработки материалов и тканей, технологий создания одежды, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);

- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа);
 - получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- перечисляет, характеризует и распознаёт устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт разработки и реализации творческого проекта.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностными результатами освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

— формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности

в области предметной технологической деятельности;

— формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

— самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;

— развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

— осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов,

а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

— становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

— формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

— проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

— самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

— формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

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

Метапредметные результаты:

— самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

— алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

— определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

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

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

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

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

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

— организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности

с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

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

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

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

Предметные результаты освоения программы:
в познавательной сфере:

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

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

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

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

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

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

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

в трудовой сфере:

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

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

— выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм

и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

— выбор средств и видов представления технической

и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

— документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

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

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Универсальные учебные действия (УУД), формируемые у обучающихся при освоении учебного предмета

Регулятивные УУД

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

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

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

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

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

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

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

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и (или) самостоятельно определённым критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

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

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

Познавательные УУД

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

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

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

- обозначать символом и знаком предмет и (или) явление;

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

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

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

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

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

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

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

Коммуникативные УУД

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

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

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

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

13. Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ. Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;

- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учётом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА.

Название раздела.	Название темы.	Содержание темы.
1.Современные технологии и перспективы развития.	1. Потребности человека.	Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.
	2.Понятие технологии.	Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.
	3.Технологический процесс.	Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.
2.Конструирование и моделирование	2. Конструирование швейных изделий.	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.
3.Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	1. Технологии возведения зданий и сооружений.	Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерногеологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).
	2. Ремонт и содержание зданий и сооружений.	Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищнокоммунальное хозяйство (ЖКХ).
	3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.
4.Технологии в сфере быта.	1. Планировка помещений жилого дома.	Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере.

	2. Освещение жилого помещения.	Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.
	3. Экология жилища.	Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.
5. Технологическая система.	1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.
	2. Системы автоматического управления. Робототехника.	Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.
	3. Техническая система и её элементы.	Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.
	4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.	Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.
	5. Моделирование механизмов технических систем.	Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).
Технологии обработки текстильных материалов.	1. Текстильное материаловедение.	<p>Понятие о ткани</p> <p>Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.</p> <p>Текстильные материалы растительного происхождения</p>

		<p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Текстильные материалы животного происхождения</p> <p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p>Текстильные химические материалы Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон</p>
	<p>2. Технологические операции изготовления швейных изделий.</p>	<p>Раскрой швейного изделия</p> <p>Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.</p> <p>Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание</p> <p>Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.</p> <p>Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание</p> <p>Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Ручные швейные работы. Подшивание вручную Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.</p>
	<p>3. Операции влажно-тепловой обработки.</p>	<p>Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.</p>
	<p>4. Швейная машина.</p>	<p>Подготовка швейной машины к работе Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p> <p>Приёмы работы на швейной машине</p> <p>Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.</p> <p>Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной</p> <p>Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки окантователя. Окантовывание среза без</p>

		<p>окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.</p> <p>Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.</p> <p>Машинная обработка изделий</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.</p> <p>Машинная игла. Дефекты машинной строчки Устройство швейной иглы. Неполомки, связанные с не правильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.</p> <p>Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.</p> <p>Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Приспособления к швейной машине.</p> <p>Технологические операции изготовления швейных изделий</p> <p>Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.</p>
	5. Конструирование одежды и аксессуаров.	<p>Снятие мерок для изготовления одежды Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.</p> <p>Изготовление выкройки швейного изделия Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор модельер.</p> <p>Конструирование плечевой одежды Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Конструирование поясной одежды Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>
	6. Моделирование одежды.	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины</p>

		<p>спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.</p> <p>Моделирование поясной одежды Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета</p>
	<p>7. Технологии лоскутного шитья.</p>	<p>Лоскутное шитьё Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.</p> <p>Технологии аппликации Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.</p> <p>Технологии стёжки Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.</p> <p>Технологии обработки срезов лоскутного изделия Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.</p>
	<p>8. Технологии вязания крючком.</p>	<p>Вязание полотна из столбиков без накида Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна.</p> <p>Плотное вязание по кругу Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Ажурное вязание по кругу Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.</p>
	<p>9. Технологии</p>	<p>Вышивание прямыми и петлеобразными стежками</p>

	художественной обработки ткани.	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.</p> <p>Вышивание петельными стежками Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.</p> <p>Вышивание крестообразными и косыми стежками Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.</p> <p style="text-align: center;">Вышивание швом крест</p> <p>Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.</p> <p>Штриховая гладь Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.</p> <p>Французский узелок Использование шва «французский узелок» в вышивке.</p> <p>Техника вышивания швом «французский узелок».</p> <p>Вышивка атласными лентами Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>
Технологии получения современных материалов.	1. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).	Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.
	2. Пластики и керамика.	Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.
	3. Композитные материалы.	Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.
	4. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий.	Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).
Современные информационные технологии.	1. Понятие об информационных технологиях.	Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.
	2. Компьютерное трёхмерное проектирование.	Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3Dмоделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3Dредакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, вебразработчик, SEO специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

	3. Обработка изделий на станках с ЧПУ.	Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с числовым программным управлением (ЧПУ). САМ системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД системе. Обработывающие центры с ЧПУ.
Технологии в транспорте.	1. Виды транспорта. История развития транспорта.	Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.
	2. Транспортная логистика	Транспортная логистика. Транспортно логистическая система. Варианты транспортировки грузов.
	3. Регулирование транспортных потоков.	Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное уравнение транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.
	4. Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	Безопасность транспорта (воздушного, водного, железнодорожного, автомобильного). Влияние транспорта на окружающую среду.
Автоматизация производства	1. Автоматизация промышленного производства.	Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.
	2. Автоматизация производства в лёгкой промышленности.	Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия автомат. Цех автомат. Профессия оператор швейного оборудования.
	3. Автоматизация производства в пищевой промышленности.	Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.
Технологии в энергетике.	1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.
	2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.	Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).
	3. Бытовые электроосветительные и	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

	электронагревательные приборы.	
Профессиональное самоопределение.	1. Современный рынок труда	Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие о рынке труда. Понятия «работодатель», «зарботная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.
	2. Классификация профессий	Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.
	3. Профессиональные интересы, склонности и способности	Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.	1. Санитария, гигиена и физиология питания.	<p>Санитария и гигиена на кухне</p> <p>Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Физиология питания</p> <p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>
	2. Технологии приготовления блюд.	<p>Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы</p> <p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какаопорошка. Технология приготовления, подача напитка какао.</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p>

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Изделия из жидкого теста

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу.

Блюда из сырых овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

Тепловая кулинарная обработка овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Приготовление блюд из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.

		<p>Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p> <p>Блюда из птицы Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p>Первые блюда Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «буль он». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.</p> <p>Сладости, десерты, напитки Виды сладостей: цукаты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача на стол.</p> <p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p>Изделия из пресного слоёного теста Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.</p> <p>Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет Рецепт и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.</p>
	3. Индустрия питания.	<p>Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания.</p>
Технологии	1. Растениеводство.	<p>Выращивание культурных растений Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.</p>

растениеводства и животноводства.		<p>Вегетативное размножение растений Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.</p> <p>Выращивание комнатных растений Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник.</p> <p>Обработка почвы Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.</p> <p>Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.</p> <p>Технологии уборки урожая Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.</p> <p>Технологии флористики Понятия «флористика», «флористический дизайн». Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фито-дизайнер.</p> <p>Ландшафтный дизайн Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.</p>
	2. Животноводство.	<p>Понятие животноводства Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека, их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).</p> <p>Содержание животных Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание домашних животных в городской квартире и вне дома (на примере содержания собаки). Бездомные собаки как угроза</p>

		<p>ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.</p> <p>Кормление животных Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.</p> <p>Технологии разведения животных Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии: селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.</p>
	3. Биотехнологии.	<p>Понятие биотехнологии Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.</p> <p>Сферы применения биотехнологий Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.</p>
Исследовательская и созидательная деятельность (творческий проект).	1. Этапы выполнения творческого проекта.	Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта
	2. Реклама	Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности
	3. Разработка и реализация творческого проекта	Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта
	4. Разработка и реализация специализированного проекта.	Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Раздел	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	
1	Современные технологии и перспективы их развития.	6	-	-	-	
2	Конструирование и моделирование.	6	-	-	-	
3	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	-	4	-	-	
4	Технологии в сфере быта.	-	4	-	-	
5	Технологическая система.	-	10	-	-	
6	Материальные технологии	26	24	28	12	
7	Технологии получения современных материалов.	-	-	4	-	
8	Современные информационные технологии	-	-	4	-	
9	Технологии в транспорте	-	-	6	-	
10	Автоматизация производства	-	-	4	-	
11	Технологии в энергетике	-	-	-	6	
17	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.	12	10	8	6	
18	Технологии растениеводства и животноводства.	8	8	6	4	
19	Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)	10	8	8	6	
	Всего	68	68	68	34	

5 класс.

№	Разделы программы и темы.	Количество часов.
1.	Современные технологии и перспективы их развития.	6
1.1	Потребности человека.	2
1.2	Понятие технологии.	2
1.3	Технологический процесс.	2
2.	Творческий проект.	2
2.1	Этапы выполнения творческого проекта.	1
2.2	Реклама.	1
3.	Конструирование и моделирование	6
3.1	Понятие о машине и механизме.	2
3.2	Конструирование машин и механизмов.	2
3.3	Конструирование швейных изделий.	2
4.	Материальные технологии	26
4.А	Технологии обработки текстильных материалов.	
4.А.1	Текстильное материаловедение.	2

4.A.2	Технологические операции изготовления швейных изделий.	6
4.A.3	Операции влажно-тепловой обработки	2
4.A.4	Технологии лоскутного шитья.	4
4.A.5	Технологии аппликации.	4
4.A.6	Технологии стёжки.	4
4.A.7	Технологии обработки срезов лоскутного изделия.	4
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12
5.1	Санитария, гигиена и физиология питания.	2
5.2	Технологии приготовления блюд.	10
6	Технологии растениеводства и животноводства	8
6.1	Растениеводство.	6
6.2	Животноводство.	2
7.	Исследовательская и созидательная деятельность.	8
7.1	Разработка и реализация творческого проекта.	8
	Всего:	68

6 класс.

№	Разделы программы и темы.	Количество часов.
1.	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	4
1.1	Технологии возведения зданий и сооружений.	1
1.2	Ремонт и содержание зданий и сооружений	1
1.3	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2
2.	Технологии в сфере быта.	4
2.1	Планировка помещений жилого дома.	2
2.2	Освещение жилого помещения.	1
2.3	Экология жилища.	1
3.	Технологическая система.	10
3.1	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	2
3.2	Системы автоматического управления. Робототехника.	2
3.3	Техническая система и её элементы.	2
3.4	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.	2
3.5	Моделирование механизмов технических систем.	2
4.	Материальные технологии	24
4А	Технологии обработки текстильных материалов.	
4А.1	Технологии обработки текстильных материалов.	2
4А.2	Текстильное Материаловедение.	4
4А.3	Технологические операции изготовления швейных изделий.	6

4А.4	Конструирование одежды и аксессуаров.	4
4А.5	Технологии вязания крючком.	8
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.	10
5.1	Технологии приготовления блюд.	10
6	Технологии растениеводства и животноводства.	8
6.1	Растениеводство.	6
6.2	Животноводство.	2
7	Исследовательская и созидательная деятельность.	8
7.1	Разработка и реализация творческого проекта.	8
	Всего:	68

7 класс.

№	Разделы программы и темы.	Количество часов.
1	Технологии получения современных материалов.	4
1.1	Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия).	1
1.2	Пластики и керамика	1
1.3	Композитные материалы	1
1.4	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий.	1
2	Современные информационные технологии	4
2.1	Понятие об информационных технологиях.	1
2.2	Компьютерное трёхмерное проектирование.	1
2.3	Обработка изделий на станках с ЧПУ.	2
3	Технологии в транспорте	6
3.1	Виды транспорта. История развития транспорта.	1
3.2	Транспортная логистика.	1
3.3	Регулирование транспортных потоков.	2
3.4	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	2
4	Автоматизация производства	4
4.1	Автоматизация промышленного производства.	1
4.2	Автоматизация производства в лёгкой промышленности.	1
4.3	Автоматизация производства в пищевой промышленности.	2
5	Материальные технологии	28
5.	Технологии изготовления текстильных изделий	
5.1	Текстильное материаловедение.	2
5.2	Швейная машина	4
5.3	Технологические операции изготовления швейных изделий	2

5.4	Конструирование одежды	2
5.5	Моделирование одежды	4
5.6	Технологии художественной обработки ткани	14
6	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.	8
6.1	Технологии приготовления блюд.	8
7	Технологии растениеводства и животноводства.	6
7.1	Растениеводство.	4
7.2	Животноводство.	2
8	Исследовательская и созидательная деятельность.	8
8.1	Разработка и реализация творческого проекта.	8
	Всего:	68

8 класс.

№	Разделы программы и темы.	Количество часов.
1	Технологии в энергетике	6
1.1	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2
1.2	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	2
1.3	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2
2.	Материальные технологии	12
	Технологии изготовления текстильных изделий	12
2.1	Текстильное материаловедение	2
2.2	Технологические операции изготовления швейных изделий	4
2.3	Конструирование одежды	2
2.4	Моделирование одежды	2
2.5	Технологии художественной обработки ткани	2
3	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6
3.1	Индустрия питания	2
3.2	Технологии приготовления блюд	4
4	Технологии растениеводства и животноводства	4
4.1	Понятие о биотехнологии	
4.2	Сферы применения биотехнологий	
4.3	Технологии разведения животных	
5	Исследовательская и созидательная деятельность	6
5.1	Разработка и реализация творческого проекта	6

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы
5 класс (68 часов)**

№ раздела	Раздел, тема.	№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Тема НРЭО	Формы текущего контроля успеваемости
1	Современные технологии и перспективы их развития	1-2	Потребности человека. Понятие технологии	2		Практическая работа. Изучение потребностей человека.
		3-4	Понятие технологии.	2	Технологии в сфере быта	Практическая работа. Ознакомление с технологиями
		5-6	Технологический процесс	2		Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Терминологический диктант № 1
2	Творческий проект	7	Этапы выполнения творческого проекта	1		Самостоятельная работа № 1 «Этапы проектной деятельности
		8	Реклама.	1		Практическая работа. Выбор товара в модельной ситуации.
3	Конструирование и моделирование.	9-10	Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.	2		Практическая работа. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа № 2 «Понятие о машине и механизме»
		11-12	Конструирование машин и механизмов. Технические требования.	2		Практическая работа. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов
		13-14	Конструирование швейных изделий	2		Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов.
Раздел «Материальные технологии»						
4.1	Текстильное материаловедение	15-16	Текстильное материаловедение	2		Лабораторно- практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Практическая работа. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

						.
4.2	Технологические операции изготовления швейных изделий	17-18	Раскрой швейного изделия	2		Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов
		19-20	Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание	2		Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.
		21-22	Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание	2		Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.
4.3	Операции влажно-тепловой обработки	23-24	Операции влажно-тепловой обработки	2		Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.
4.4	Технологии лоскутного шитья	25-28	Технологии лоскутного шитья	4	Изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов	Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).
4.5	Технологии аппликации	29-32	Технологии аппликации	4	Национальные орнаменты	Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)
4.6	Технологии стёжки	33-36	Технологии стёжки	4		Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)
4.7	Технологии обработки срезов лоскутного Изделия.	37-40	Технологии обработки срезов лоскутного Изделия.	4		Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	41	Санитария и гигиена на кухне	1		Самостоятельная работа № 2 Санитария и гигиена на кухне
		42	Физиология питания	1		Практическая работа. Определение качества питьевой воды.
		43-44	Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы		Ассортимент продуктов питания в сети розничной торговли.	Практическая работа. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. бытовых электроприборах на домашней кухне; Самостоятельная работа. Поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.
		45-46	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 1.	2	Национальная кухня народов	Практическая работа. Изучение маркировки штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий
		47-48	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2.	2	Национальная кухня народов	Практическая работа. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.
		49-50	Блюда из яиц.	2	Национальная кухня народов	Практическая работа. Определение свежести яиц. Практическая работа. Приготовление блюда из яиц

		51-52	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2		Практическая работа. Сервировка стола к завтраку.
6	Технологии растениеводства и животноводства	53-54	Выращивание культурных растений	2	Традиционные растения Мурманской области	Практическая работа. Проведение подкормки растений
		55-56	Вегетативное размножение растений.	2	Выращивание теплолюбивых растений в условиях рискованного земледелия Мурманской области	Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками.
		57-58	Выращивание комнатных растений.	2	Тепличные хозяйства Мурманской области	Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений.
		59-60	Животноводство.	2	Животноводческие предприятия Мурманской области	Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)
7	Исследовательская и созидательная деятельность	61-62	Подготовительный этап.	2		Проектная деятельность. Выбор варианта изделия.
		63-64	Технологический этап. Разработка графической и технологической документации. Изготовление изделия	2		Проектная деятельность. Разрабатывать графическую и технологическую документацию, для выбранного изделия.
		65-66	Технологический этап. Изготовление изделия. Расчет затрат на изготовление изделия	2		Проектная деятельность. Выполнять технологические операции. Выполнять условный расчёт стоимости изделия.
		67-68	Заключительный этап. Защита проекта, Оценка проекта.	2		Проектная деятельность. Защита проекта.

6 класс (68 часов)

№ раздела	Раздел, тема.	№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Тема НРЭО	Формы текущего контроля успеваемости
1	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	1	Технологии возведения зданий и сооружений	1	Строительная отрасль Мурманской области	<i>Самостоятельная работа № 1 «Строительная отрасль Мурманской области»</i> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).
		2	Ремонт и содержание зданий и сооружений.	1	Выбор строительных и отделочных материалов в	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление со строительными технологиями.

					розничных сетях Мурманской области	
		3-4	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	2	Энергетические предприятия Мурманской области	<i>Практическая работа.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома.
2	Технологии в сфере быта	5-6	Планировка помещений жилого дома	2		<i>Практическая работа.</i> Планировка помещения
		7	Освещение жилого помещения	1		<i>Самостоятельная работа.</i> №2 Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.
		8	Экология жилища	1		<i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка кабинета технологии
3	Технологическая система	9-10	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека	2		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами.
		11-12	Системы автоматического управления. Робототехника	2	Автоматизация на предприятиях	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами
		13-14	Техническая система и её элементы	2		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с механизмами (передачами)
		15-16	Анализ функций технических систем. Морфологический анализ	2		<i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы
		17-18	Моделирование механизмов технических Систем	2		<i>Практическая работа.</i> Конструирование моделей механизмов
4	Материальные технологии (24 ч) Технологии обработки текстильных материалов	19-20	Текстильное материаловедение.	2		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.
		21-22	Подготовка швейной машины к работе.	2		<i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины
		23-24	Приёмы работы на швейной машине.	2		<i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины
		25-30	Технологические операции изготовления швейных изделий	6		<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ.
		31-32	Снятие мерок для изготовления одежды	2		<i>Практическая работа.</i> Снятие мерок.
		33-34	Изготовление выкройки швейного	2	Автоматизация раскройного	<i>Практическая работа.</i> Изготовление

			изделия.		цеха на швейных фабриках	выкроек
						Контрольная Работа №1
		35-38	Вязание полотна из столбиков без накида	4	Орнаменты вязания характерные для народов	<i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.
		39-40	Плотное вязание по кругу.	2		<i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу.
		41-42	Ажурное вязание по кругу	2		<i>Практическая работа.</i> Ажурное вязание по кругу
5	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	43-44	Технология приготовления блюд из молока кисломолочных продуктов	2	Ассортимент продуктов питания в сети розничной торговли	<i>Практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога
		45-46	Технология приготовления изделий из жидкого теста.	2	Национальная кухня	<i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.
		47-48	Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.	2	Национальная кухня	<i>Практические работы.</i> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей
		49-50	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2		<i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из варёных овощей.
		51-52	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	2	Национальная кухня	<i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.
6	Технологии растениеводства и животноводства	53-54	Обработка почвы.	2		<i>Практическая работа.</i> Подготовка почвы к осенней обработке.
		55-56	Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.	2	.	<i>Практические работы.</i> Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.
		57-58	Технологии уборки урожая.	2		Уборка урожая корнеплодов.
		59-60	Животноводство.	2	Ветеринарные аптеки и клиники	<i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и

						изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними
7	Исследовательская и созидательная деятельность	61-62	Подготовительный этап.	2		<i>Проектная деятельность.</i> Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выбор варианта изделия.
		63-64	Технологический этап. Разработка графической и технологической документации. Изготовление изделия	2		<i>Проектная деятельность.</i> Разрабатывать графическую и технологическую документацию, для выбранного изделия
		65-66	Технологический этап. Изготовление изделия. Расчет затрат на изготовление	2		<i>Проектная деятельность.</i> Выполнять технологические операции. Выполнять условный расчёт стоимости изделия.
		67-68	Заключительный этап. Защита проекта, Оценка проекта.	2		<i>Проектная деятельность.</i> Защита проекта.

7 класс (68 часов)

№ раздела	Раздел, тема.	№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Тема НРЭО	Формы текущего контроля успеваемости
1	Технологии получения современных материалов	1	изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)	1		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из порошков.
		2	Пластики и керамика	1		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из керамики и пластмассы
		3	Композитные материалы	1		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов.
		4	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий	1	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями
2	Современные информационные технологии	5	Понятие об информационных технологиях.	1		<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в.
		6	Компьютерное трёхмерное	1		<i>Практическая работа.</i> Компьютерное

			проектирование.			трёхмерное проектирование
		7-8	Обработка изделий на станках с ЧПУ	2		<i>Практическая работа.</i> Разработка и создание изделия средствами учебного станка.
3	Технологии в транспорте	9	Виды транспорта. История развития Транспорта.	1	Транспортные предприятия	<i>Практическая работа.</i> Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания.
		10	Транспортная логистика	1	Проблемы транспортной логистики	<i>Практическая работа.</i> Решение учебной логистической задачи.
		11-12	Регулирование транспортных потоков	2		<i>Практическая работа.</i> Построение графической модели транспортного потока.
		13-14	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	2		<i>Практическая работа.</i> Построение графической модели уровня шума транспортного потока.
4	Автоматизация производства	15	Автоматизация промышленного Производства	1	Автоматизация на предприятиях	<i>Практическая работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию
		16	Автоматизация производства в лёгкой промышленности	1	Автоматизация производственных процессов	<i>Практическая работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (интернет-экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции
		17-18	Автоматизация производства в пищевой Промышленности.	2		<i>Практическая работа.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия.
5	«Материальные технологии» Технологии изготовления текстильных изделий	19-20	Текстильное материаловедение	2		<i>Практическая работа.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
		21-22	Швейная машина.	2	Современное оборудование лёгкой промышленности на примере швейных фабрик	<i>Практические работы.</i> Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.
		23-24	Приспособления к швейной машине	2		<i>Практическая работа.</i> Применение приспособлений к швейной машине
		25-26	Технологические операции изготовления швейных изделий	2	Художественная отделка швейных изделий	<i>Практические работы.</i> Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ
		27-28	Конструирование одежды	2		<i>Практическая работа.</i> Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.
		29-32	Моделирование одежды	4	Национальные костюмы народов, населяющих Мурманскую область	<i>Практическая работа.</i> Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.
		33-34	Вышивание прямыми и	2		<i>Практическая работа.</i> Выполнение образцов

			петлеобразными стежками			вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками
		35-36	Вышивание петельными стежками	2		<i>Практическая работа.</i> Выполнение образцов вышивки петельными стежками.
		37-38	Вышивание крестообразными и косыми стежками	2		<i>Практическая работа.</i> Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками
		39-42	Вышивание швом крест	4	Изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки швом крест
		43-44	Штриховая гладь	2		<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки штриховой гладью
		45-46	Французский узелок	2		<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки «французский узелок»
6	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	47-48	Приготовление блюд из мяса	2	Национальные блюда	<i>Лабораторная работа.</i> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.
		49-50	Блюда из птицы.	2	Национальные блюда	<i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из птицы
		51-52	Технология приготовления первых блюд	2	Национальные блюда	<i>Практическая работа.</i> Приготовление заправочного супа
		53	Сладости, десерты, напитки.	1	Национальные блюда	<i>Практическая работа.</i> Приготовление сладких блюд и напитков
		54	Сервировка стола к обеду	1		<i>Самостоятельная работа</i> «Сервировка стола. Праздничный этикет
7	Технологии растениеводства и животноводства	55	Технологии флористики	1		<i>Практическая работа.</i> Аранжировка цветов
		56	Комнатные растения в интерьере	1		<i>Практическая работа.</i> Оформление школьных помещений комнатными цветами.
		57-58	Ландшафтный дизайн	2		<i>Практическая работа.</i> Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами
		59-60	Животноводство	2		<i>Практическая работа.</i> Изучение рациона домашнего животного.
8	Исследовательская и созидательная деятельность	61-62	Подготовительный этап	2		<i>Проектная деятельность.</i> Найти и выбрать вариант проектной работы. Выполнить эскиз изделия
		63-64	Технологический этап.	2		<i>Проектная деятельность.</i> Разрабатывать графическую и технологическую

						документацию, для выбранного изделия
		65-66	Технологический этап.	2		<i>Проектная деятельность.</i> Выполнять технологические операции.
		67-68	Заключительный этап. Защита проекта, Оценка проекта	2		<i>Проектная деятельность.</i> Защита проекта

8 класс (34 часа)

№ раздела	Раздел, тема.	№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Тема НРЭО	Формы текущего контроля успеваемости
1	Технологии в энергетике	1-2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2		<i>Практическая работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона».
		3-4	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	2	Выбор электромонтажного оборудования в розничных сетях Челябинской области	<i>Практическая работа.</i> Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи
		5-6	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2		<i>Практическая работа.</i> Сборка электрической цепи с обратной связью.
2	Раздел «Материальные технологии» (12 ч) Технологии изготовления текстильных изделий	7-8	Текстильное материаловедение	2		<i>Практическая работа.</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон
		9-10	Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной	2		<i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов машинных швов
		11-12	Ручные швейные работы. Подшивание вручную	2		<i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов ручных швов
		13-14	Конструирование одежды	2		<i>Практическая работа.</i> Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.
		15-16	Моделирование одежды	2	Национальные костюмы народов, населяющих Мурманскую область	<i>Практическая работа.</i> Моделирование выкройки юбки
		17-18	Технологии художественной обработки ткани	2	Изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки лентами.

					промыслов	
3	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	19-20	Индустрия питания	2	Предприятия общественного питания	<i>Практическая работа.</i> Исследование работы школьной столовой
		21-22	Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста	2	Национальные блюда	<i>Практическая работа.</i> Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий
		23-24	Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет	2		<i>Практическая работа.</i> Приготовление изделий из песочного теста.
4	Технологии растениеводства и животноводства	25-26	Понятие о биотехнологии	2		<i>Практическая работа.</i> Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)
		27	Сферы применения биотехнологий	1		<i>Практическая работа.</i> Изучение объекта биотехнологии (Кефирные грибки)
		28	Технологии разведения животных	1		<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных
5	Исследовательская и созидательная деятельность	29	Подготовительный этап	1		<i>Проектная деятельность.</i> Найти и выбрать вариант проектной работы. Выполнить эскиз изделия
		30-33	Технологический этап.	4		<i>Проектная деятельность.</i> Выполнять технологические операции
		34	Заключительный этап.	1		<i>Проектная деятельность.</i> Защита проекта

Поурочное планирование .

5 класс.

№ урока	Дата	Тема раздела, урока (Курсивом выделены темы НРЭО)	Кол-во часов	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Форма контроля.	Домашнее задание.
Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6ч)							
1-2		Потребности человека. Понятие технологии	2	Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального	<i>Практическая работа.</i> Изучение потребностей человека.	Разработка программы изучения духовных потребностей

				технологий. Цикл жизни технологии	окружения на основе самостоятельно разработанной программы		членов семьи
3-4		Понятие технологии.	2	Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.	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 предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление технологиями.	Подготовка к образовательному путешествию.
5-6		Технологический процесс	2	Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограничения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.	Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты. Разрабатывать несложную технологию на при мере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания.	<i>Практическая работа.</i> Разработка технологических карт простых технологических процессов. <i>Терминологический диктант № 1 «Производство и труд как его основа»</i>	Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.
Раздел «Творческий проект» (2ч)							
7		Этапы выполнения творческого проекта	1	Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.	Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет.	<i>Самостоятельная работа № 1 «Этапы проектной деятельности</i>	

					Выбирать вид изделия.		
8		Реклама.	1	Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.	Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации.	<i>Практическая работа.</i> Выбор товара в модельной ситуации	Придумать логотип и слоган для малого предприятия.
Раздел «Конструирование и моделирование» (6ч)							
9-10		Понятие о машине и механизме.	2	Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.	Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. <i>Самостоятельная работа № 2 «Понятие о машине и механизме»</i>	Найти информацию о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни
11-12		Конструирование машин и механизмов.	2	Конструирование машин и механизмов. Технические требования.	Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели. Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты.	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов	
13-14		Конструирование швейных изделий	2	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула,	Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам.	<i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек для образцов швов.	

				прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.			
Раздел «Материальные технологии» (26 ч)							
Технологии обработки текстильных материалов							
Текстильное материаловедение (2ч.)							
15-16		Текстильное материаловедение	2	<p>Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладко крашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.</p>	<p>Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач</p>	<p><i>Лабораторно-практическая работа.</i> Определение направления долевой нити в ткани. <i>Практическая работа.</i> Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p>	<p>Найти информацию о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.</p>
Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)							
17-18		Раскрой швейного изделия	2	<p>Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания</p>	<p><i>Практическая работа.</i> Выкраивание деталей для образца швов.</p>	<p>Найти информацию об истории создания ножниц.</p>

				качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик	ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик.		
19-20		Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание	2	Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка	Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смётывание; стачивание вручную петлеобразными стежками.	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.	Принести расходные материалы.
21-22		Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание	2	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	Изготавливать образец ручных работ: обмётывания косыми и петельными стежками; замётывания вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.	Найти информацию об истории создания иглы и напёрстка.
Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч)							
23-24		Операции влажно-тепловой обработки	2	Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.	Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и предъявлять информацию об истории утюга	<i>Практическая работа.</i> Проведение влажно-тепловых работ.	Найти информацию об истории создания утюга.
Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч)							
25-28		Технологии лоскутного шитья <i>Изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов</i>	4	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль»,	Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).	Найти информацию об истории лоскутного шитья. Принести расходные материалы.

				«изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их для лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.	лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.		
Тема: Технологии аппликации (4 ч)							
29-32		Технологии аппликации.	4	Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.	Знакомиться с различными видами аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)	Найти рисунок для аппликации. Принести расходные материалы.
Тема: Технологии стёжки (4 ч)							
33-36		Технологии стёжки	4	Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)	Принести расходные материалы
Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч.)							
37-40		Технологии обработки срезов лоскутного изделия.	4	Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.	Знакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой.	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)	Принести расходные материалы.
Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)							
41		Санитария и гигиена на кухне	1	Понятие «кулинария». Санитарно - гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи,	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья	<i>Самостоятельная работа № 2 «Санитария и гигиена на кухне»</i>	Написать сообщение о значении понятия «гигиена».

				<p>хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p>	<p>моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p>		
42		Физиология питания	1	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить и предъявлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Закреплять исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>	<p><i>Практическая работа.</i> Определение качества питьевой воды.</p>	<p>Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.</p>
45-46		Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы	2	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар.</p>	<p><i>Практическая работа.</i> Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков бытовых</p>	<p>Составить список электроприборов используемых на домашней кухне. Написать рецепт любимых бутербродов.</p>

				<p>бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p>	<p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории бытовых электроприборов для кухни. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p>	<p>электроприборах на домашней кухне; <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова«цикорий» и пользе напитка из него.</p>	
45-46		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 1.	2	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши</p>	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда</p>	<p><i>Практическая работа.</i> Изучение маркировки штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий</p>	<p>Найти информацию об устройствах кастрюля кашеварка, мультиварка. Выполнить сообщение.</p>
47-48		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2.	2	<p>Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p><i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.</p>	<p>Найти семейные рецепты приготовления блюд из круп и бобовых.</p>
49-50		Блюда из яиц.	2	<p>Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц.</p>	<p><i>Практическая работа.</i> Определение свежести яиц.</p>	<p>Найти информацию о способах хранения яиц без холодильника,</p>

				Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	<i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из яиц	истории оформления яиц к народным праздникам.
51-52		Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	<i>Практическая работа.</i> Сервировка стола к завтраку.	Найти информацию о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака
Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)							
53-54		Выращивание культурных растений.	2	Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.	Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации о культурных растениях в Интернете.	<i>Практическая работа.</i> Проведение подкормки растений.	Поиск информации о масличных растениях.
55-56		Вегетативное размножение растений.	2	Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений	Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и предъявлять информацию о	<i>Практическая работа.</i> Размножение комнатных растений черенками.	Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами

				культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика(технология) проведения полевого опыта.	технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.		
57-58		Выращивание комнатных растений.	2	Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник	Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник.	<i>Практическая работа.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений.	Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.
59-60		Животноводство.	2	Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).	Собирать информацию и приводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и предъявлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме.	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)	Написать сообщение о своем домашнем животном.
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч).							
61-61		Подготовительный этап.	2	Общее представление о методах выбора лучшего варианта по нескольким критериям Приобретение опыта выбора	Выбирать вариант изделия из нескольких, оценивая различные критерии. Находить необходимую информацию с использованием	<i>Проектная деятельность.</i> Выбор варианта изделия.	Найти и выбрать вариант проектной работы. Выполнить эскиз изделия.

				изделия	Интернета		
63-64		Технологический этап. Разработка графической и технологической документации. Изготовление изделия.	2	Общее представление Приобретение опыта разработки графической документации. Приобретение навыков разработки технологии, изготовления изделия, расчёта стоимости изделия.	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты	<i>Проектная деятельность.</i> Разрабатывать графическую и технологическую документацию, для выбранного изделия.	Работать над проектом.
65-66		Технологический этап. Изготовление изделия. Расчет затрат на изготовление изделия	2	Приобретение навыков выполнения технологических операций.	Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы.	<i>Проектная деятельность.</i> Выполнять технологические операции. Выполнять условный расчёт стоимости изделия.	Работать над проектом. Подготовка презентации.
67-68		Заключительный этап. Защита проекта, Оценка проекта.	2	Общее представление о защите проекта Приобретение опыта изготовления презентации. Приобретение навыков выполнения доклада.	Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта Проводить самооценку и оценку работы товарищей	<i>Проектная деятельность.</i> Защита проекта.	Не задано.

6 класс.

№ урока	Дата	Тема раздела, урока. (Курсивом выделены темы НРЭО)	Кол-во часов	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Вид контроля.	Домашнее задание.
Раздел: «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)							
1		Технологии возведения зданий и сооружений. <i>Строительная отрасль</i>	1	Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).	Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.	<i>Самостоятельная работа № 1</i> <i>«Строительная отрасль</i> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные	Не задано.

						компаний и др.).	
2		Ремонт и содержание зданий и сооружений.	1	Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).	Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление со строительными технологиями.	Исследование на тему: «Дом, в котором я живу». (Технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка сообщения на эту тему.
3-4		Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.	2	Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа	Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий	<i>Практическая работа.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома.	Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ
Раздел: «Технологии в сфере быта» (4 ч)							
5-6		Планировка помещений жилого дома.	2	Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера	<i>Практическая работа.</i> Планировка помещения	Составить план комнаты подростка.
7		Освещение жилого помещения.	1	Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы	Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний,	<i>Самостоятельная работа. №2</i> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.	Составить план освещения комнаты подростка.

				управления освещением.	фотографий.		
8		Экология жилища.	1	Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.	Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий. Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов.	<i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка кабинета технологии.	Найти информацию о видах и функциях климатических приборов.
Раздел: «Технологическая система» (10 ч)							
9-10		Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	2	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.	Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы.	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами.	Найти информацию о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющихся в них подсистем.
11-12		Системы автоматического управления. Робототехника.	2	Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни.	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.	Найти информацию о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.
13-14		Техническая система и её элементы	2	Техническая система (подсистема, надсистема).	Распознавать основные части машин. Выполнять	<i>Практическая работа.</i>	Найти информацию о

				Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение	эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма.	Ознакомление механизмами (передачами).	с технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей
15-16		Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.	2	Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.	Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках	<i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы	Найти информацию об изобретателе метода морфологического анализа, областях применения.
17-18		Моделирование механизмов технических Систем.	2	Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).	Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств.	<i>Практическая работа.</i> Конструирование моделей механизмов.	Найти информацию о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.
Раздел: «Материальные технологии» (24 ч) Технологии обработки текстильных материалов.							
19-20		Текстильное материаловедение	2	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырье растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.	Найти информацию о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов
Тема: Швейная машина(4 ч.)							
21-22		Подготовка швейной машины к работе	2	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.	Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.	<i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы	Найти информацию об истории создания швейной машины.

				Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине.	швейной машины.	
23-24		Приёмы работы на швейной машине	2	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.	Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда	<i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины	Найти информацию об истории создания швейной машины.
Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч.)							
25-30		Технологические операции изготовления швейных изделий	6	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание	Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обмётывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом). Проводить влажнотепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ.	Найти информацию об истории развития швейной машины.

				(с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.			
Тема: Конструирование одежды и аксессуаров (4 ч)							
31-32		Снятие мерок для изготовления одежды	2	Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.	Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий	<i>Практическая работа.</i> Снятие мерок.	
33-34		Изготовление выкройки швейного изделия.	2	выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Знакомиться с профессией конструктор-модельер	<i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек	
Технологии вязания крючком (8 ч)							
35-38		Вязание полотна из столбиков без накида	4	Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	<i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.	Закрепить навыки вязания.

				накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.			
39-40		Плотное вязание по кругу.	2	Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности	Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	<i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу.	Закрепить навыки вязания.
41-42		Ажурное вязание по кругу	2	Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.	Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.	<i>Практическая работа.</i> Ажурное вязание по кругу	Закрепить навыки вязания.
Раздел: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)							
43-44		Технология приготовления блюд из молока кисломолочных продуктов. <i>Ассортимент</i>	2	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисло молочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о	<i>Практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.	Найти и записать рецепты каш.

					молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.		
45-46		Технология приготовления изделий из жидкого теста.	2	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.	Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.	<i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.	Найти и записать рецепты блинов.
47-48		Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.	2	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми	<i>Практические работы.</i> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей	Найти и записать рецепты салатов.

				<p>условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов.</p> <p>Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.</p> <p>Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью</p>	<p>членами бригады (группы).</p> <p>Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.</p>		
49-50		Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	<p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.</p> <p>Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>	<p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Приготовление блюда из варёных овощей.</p>	<p>Найти информацию о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p>
51-52		Технология приготовления блюд	2	<p>Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков,</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p>	<p><i>Практические работы.</i> Определение</p>	<p>Найти информацию о</p>

		из рыбы и морепродуктов.		жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.	загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»
Раздел: «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)							
53-54		Обработка почвы.	2	Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.	Знакомиться с составом почвы. Знакомиться агротехническими приёмами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном.	<i>Практическая работа.</i> Подготовка почвы к осенней обработке.	Найти информацию о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.
55-56		Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.	2	Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и без рассадный способы посадки.	Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов	<i>Практические работы.</i> Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.	Найти информацию об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.

				<p>Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка.</p> <p>Ручные инструменты для ухода за растениями.</p> <p>Механизированный уход за растениями.</p>	овощных или цветочных культур.		
57-58		Технологии уборки урожая.	2	<p>Технологии механизированной уборки овощных культур.</p> <p>Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка.</p> <p>Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.</p>	<p>Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений</p>	Уборка урожая корнеплодов	Найти информацию о способах хранения овощей.
59-60		Животноводство.	2	<p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире.</p> <p>Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью.</p> <p>Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак.</p> <p>Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные</p>	<p>Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</p> <p>Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собаки, клетки, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированной кормушки для кошки и др. Изучать причины появления бездомных собак.</p> <p>Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолога</p>	<p><i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания.</p> <p>Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними</p>	Составить сообщение о домашнем питомце.

				животные как социальная проблема. Профессия кинолог.			
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)							
61-62		Подготовительный этап.	2	Общее представление о методах выбора лучшего варианта по нескольким критериям Приобретение опыта выбора изделия	Выбирать вариант изделия из нескольких, оценивая различные критерии.	<i>Проектная деятельность.</i> Находить необходимую информацию с использованием Интернета Выбор варианта изделия.	Найти и выбрать вариант проектной работы. Выполнить эскиз изделия.
63-64		Технологический этап. Разработка графической и технологической документации. Изготовление изделия.	2	Общее представление Приобретение опыта разработки графической документации. Приобретение навыков разработки технологии, изготовления изделия, расчёта стоимости изделия.	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты	<i>Проектная деятельность.</i> Разрабатывать графическую и технологическую документацию, для выбранного изделия	Работать над проектом.
65-66		Технологический этап. Изготовление изделия. Расчет затрат на изготовление	2	Приобретение навыков выполнения технологических операций.	Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы.	<i>Проектная деятельность.</i> Выполнять технологические операции. Выполнять условный расчёт стоимости изделия.	Работать над проектом. Подготовка презентации.
67-68		Заключительный этап. Защита проекта, Оценка проекта.	2	Общее представление о защите проекта Приобретение опыта изготовления презентации. Приобретение навыков выполнения доклада.	Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта Проводить самооценку и оценку работы товарищей.	<i>Проектная деятельность.</i> Защита проекта.	Не задана.

7 класс.

№ урока	Дата	Тема раздела, урока. (Курсивом)	Кол-во часов	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Вид контроля	Домашнее задание.
---------	------	------------------------------------	--------------	---------------------	---	--------------	-------------------

		выделены темы НРЭО)					
Раздел «Технологии получения современных материалов» (4ч.)							
1		Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)	1	Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.	Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из порошков.	Выполнить поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки.
2		Пластики и керамика.	1	Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.	Различать современные многофункциональные материалы. Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс.	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из керамики и пластмассы.	Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона)
3		Композитные материалы	1	Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.	Характеризовать актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами.	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов.	Найти в сети интернет профессии связанные с изготовлением композитных материалов и изделий из них.
4		Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий	1	Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).	Распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющие нанесённые на поверхность деталей плёнки (покрытия) с заданными свойствами	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями.	Найти в сети интернет профессии связанные с изготовлением защитных декоративных покрытий..
Раздел: Современные информационные технологии. (4 ч.)							
5		Понятие об информационных технологиях.	1	Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные	Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии.	<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технологиях	Найти в сети интернет информацию о современных

				документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.		передачи информации в XIX в.	технологиях передачи информации.
6		Компьютерное трёхмерное проектирование.	1	Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3Dмоделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3Dредакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, вебразработчик, сеоспециалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.	Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации). Характеризовать профессии в сфере информационных технологий	<i>Практическая работа.</i> Компьютерное трёхмерное проектирование	Закончить практическую работу.
7-8		Обработка изделий на станках с ЧПУ.	2	Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМсистемы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САДсистеме. Обработка центры с ЧПУ.	Знакомиться с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ. Разрабатывать и анализировать процесс создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования	<i>Практическая работа.</i> Разработка и создание изделия средствами учебного станка.	Найти в сети интернет профессии различных моделей станков с ЧПУ.
Раздел: Технологии в транспорте. (6 ч.)							
9		Виды транспорта. История развития Транспорта.	1	Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.	Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания.	<i>Практическая работа.</i> Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания.	Анализ транспорта по маршруту движения до школы.
10		Транспортная логистика. Проблемы транспортной	1	Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.	Решать учебные логистические задачи. Выявлять проблемы транспортной логистики населённого пункта на основе	<i>Практическая работа.</i> Решение учебной логистической	Изучение логистической системы пассажирских

		<i>логистики</i>			самостоятельно спланированного наблюдения	задачи.	перевозок в населённом пункте
11-12		Регулирование транспортных потоков.	2	Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.	Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Строить графическую модель потока. Анализировать состав транспортного потока в населённом пункте	<i>Практическая работа.</i> Построение графической модели транспортного потока.	.Изучение состава транспортного потока в населённом пункте
13-14		Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	2	Безопасность транспорта (безопасность полётов, Судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.	Проводить учебный виртуальный эксперимент и строить компьютерную модель какой-либо выбранной характеристики транспортных средств	<i>Практическая работа.</i> Построение графической модели уровня шума транспортного потока.	
Раздел: Автоматизация производства. (4 ч.)							
15		Автоматизация промышленного Производства	1	Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.	Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации.	<i>Практическая работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (интернет-экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции	Найти в сети интернет информацию о профессиях связанных с автоматизацией производственных процессов на ММК.
16		Автоматизация производства в лёгкой промышленности.	1	Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия автомат. Цех автомат. Профессия оператор швейного оборудования.	Характеризовать автоматизацию лёгкой промышленности на примере региона проживания.	<i>Практическая работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (интернет-экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции	Найти в сети интернет информацию о профессиях связанных с автоматизацией производственных процессов в легкой промышленности.
17-18		Автоматизация	2	Понятие «пищевая	Характеризовать автоматизацию	<i>Практическая</i>	Найти в сети

		производства в пищевой Промышленности.		промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.	пищевой промышленности на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств.	<i>работа.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия.	интернет информацию о профессиях связанных с автоматизацией производственных процессов в пищевой промышленности.
Раздел «Материальные технологии» (28 ч)							
Технологии изготовления текстильных изделий							
Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)							
19-20		Текстильное материаловедение	2	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Знакомиться со свойствами шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований	<i>Практическая работа.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	Найти информацию о шерстяной ткани кашемир
Тема: Швейная машина (4 ч)							
21-22		Швейная машина. <i>Современное оборудование лёгкой промышленности</i>	2	Устройство швейной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	Знакомиться с устройством машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Выполнять очистку и смазку швейной машины. Находить и предъявлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения. Определять вид дефекта строчки по её виду. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине.	<i>Практические работы.</i> Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.	Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц
23-24		Приспособления к швейной машине	2	Приспособления к швейной машине. Технология обметывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.	Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, истории	<i>Практическая работа.</i> Применение приспособлений к швейной машине.	Найти информацию о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц.

					пуговиц		
Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (2 ч)							
25-26		Технологические операции изготовления швейных изделий <i>Художественная отделка швейных изделий</i>	2	Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Выполнять правила безопасной работы утюгом и на швейной машине	<i>Практические работы.</i> Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ	Найти информацию о технологических операциях при изготовлении швейного изделия
Тема: Конструирование одежды (2 ч)							
27-28		Конструирование одежды	2	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1 : 4. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	<i>Практическая работа.</i> Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян
Тема: Моделирование одежды (4 ч)							
29-32		Моделирование одежды <i>Национальные костюмы народов, населяющих Мурманскую область</i>	4	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки	Знакомиться с приёмами моделирования формы выреза горловины; приёмами моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах; приёмами моделирования отрезной плечевой одежды. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и др. Знакомиться с профессией художник по костюму	<i>Практическая работа.</i> Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.	<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка».

				горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.			
Тема: Технологии художественной обработки ткани (14 ч)							
33-34		Вышивание прямыми и петлеобразными стежками	2	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми и петлеобразными стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.	Найти информацию о истории вышивки.
35-36		Вышивание петельными стежками	2	Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки петельными стежками. Выполнять эскизы вышивки петельными стежками	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образцов вышивки петельными стежками.	Отрабатывать приемы вышивки.
37-38		Вышивание крестообразными и косыми стежками	2	Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки крестообразными и косыми стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки крестообразными и косыми ручными стежками.	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.	Отрабатывать приемы вышивки.
39-42		Вышивание швом крест <i>Изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов</i>	4	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки швом крест. Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Находить и предъявлять информацию о видах истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки швом крест	Найти информацию об истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания
43-44		Штриховая гладь	2	Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки штриховой гладью. Выполнять образцы и эскизы вышивки штриховой гладью. Находить и предъявлять	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки штриховой гладью.	Поиск информации о торжокском золотном шитье.

					информацию о торжокском золотном шитье.		
45-46		Французский узелок	2	Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки швом «французский узелок». Выполнять образцы и эскизы вышивки швом «французский узелок»	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки «французский узелок»	Отрабатывать приемы вышивки.
Раздел: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов». (8ч.)							
47-48		Приготовление блюд из мяса.	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	<i>Лабораторная работа.</i> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.	Найти информацию о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.
49-50		Блюда из птицы. <i>Национальные блюда</i>	2	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы И их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы.	<i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из птицы.	Найти семейный рецепт приготовления блюда из птицы.

				Оформление готовых блюд и подача их к столу.	Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.		
51-52		Технология приготовления первых блюд <i>Национальные блюда</i>	2	Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных супах.	<i>Практическая работа.</i> Приготовление заправочного супа	Найти информацию об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф
53		Сладости, десерты, напитки. <i>Национальные блюда</i>	1	Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд	<i>Практическая работа.</i> Приготовление сладких блюд и напитков.	Найти рецепт любимого домашнего печенья.
54		Сервировка стола к обеду	1	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками	<i>Самостоятельная работа</i> «Сервировка стола. Праздничный этикет»	Подготовить сервировку стола к дню рождения.

					эстетического оформления		
Раздел: «Технологии растениеводства и животноводства». (6 ч.)							
55		Технологии флористики.	1	Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фито-дизайнер	Овладевать приёмами аранжировки цветов. Создавать цветочную композицию. Знакомиться с профессией фитодизайнер	<i>Практическая работа.</i> Аранжировка цветов	Найти информацию о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».
56		Комнатные растения в интерьере.	1	Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении понятий, связанных с уходом за растениями.	<i>Практическая работа.</i> Оформление школьных помещений комнатными цветами.	Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».
57-58		Ландшафтный дизайн	2	Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна	Оформлять пришкольную территорию цветочно-декоративными культурами. Разрабатывать паспорт по уходу за цветочно-декоративной культурой, газоном	<i>Практическая работа.</i> Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами	Выполнить эскиз клумбы.
59-60		Животноводство	2	Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных	Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного. Знакомиться с рационом питания домашнего животного. Разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели.	<i>Практическая работа.</i> Изучение рациона питания домашнего животного.	Составить сбалансированный рацион питания домашнего животного на две недели
Раздел: «Исследовательская и созидательная деятельность». (8ч.)							
61-62		Подготовительный	2	Общее представление о методах	Находить необходимую	<i>Проектная</i>	Работать над

		этап		выбора лучшего варианта по нескольким критериям Приобретение опыта выбора изделия Выбирать вариант изделия из нескольких, оценивая различные критерии.	информацию с использованием Интернета Выбор варианта изделия.	<i>деятельность.</i> Найти и выбрать вариант проектной работы. Выполнить эскиз изделия.	проектом
63-64		Технологический этап.	2	Разработка графической и технологической документации. Изготовление изделия Приобретение опыта разработки графической документации. Приобретение навыков разработки технологии, изготовления изделия, расчёта стоимости изделия.	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты	<i>Проектная деятельность.</i> Разрабатывать графическую и технологическую документацию, для выбранного изделия	Работать над проектом
65-66		Технологический этап.	2	Расчет затрат на изготовление. Приобретение навыков выполнения технологических операций.	Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Выполнять условный расчёт стоимости изделия.	<i>Проектная деятельность.</i> Выполнять технологические операции.	Работать над проектом. Подготовка презентации.
67-68		Заключительный этап. Защита проекта, Оценка проекта	2	Общее представление о защите проекта Приобретение опыта изготовления презентации. Приобретение навыков выполнения доклада.	Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта Проводить самооценку и оценку работы товарищей.	<i>Проектная деятельность.</i> Защита проекта.	Не задана

8 Класс.

№ урока	Дата	Тема раздела, урока (Курсивом выделены темы НРЭО)	Кол-во часов	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы текущего контроля	Домашнее задание.
Раздел «Технологии в энергетике» (6 ч)							
1-2		Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой,	Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетическую ситуацию в регионе проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы,	<i>Практическая работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего	Изучение работы домашнего электросчётчика.

				гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии	преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю	региона».	
3-4		Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии <i>Выбор электромонтажного оборудования в розничных сетях</i>	2	Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).	Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей	<i>Практическая работа.</i> Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи	Выучить условные обозначения элементов электрической цепи
5-6		Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.	Собирать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп	<i>Практическая работа.</i> Сборка электрической цепи с обратной связью.	Исследование электрического освещения в квартире
Раздел «Материальные технологии» (12 ч)							
Технологии изготовления текстильных изделий							
Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)							
7-8		Текстильное материаловедение	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон	Точить декоративные изделия из древесины. Соблюдать правила безопасной работы на станках. Контролировать качество полученного изделия с помощью	<i>Практическая работа.</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	Найти информацию о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их

					контрольно-измерительных инструментов		применения
Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (4 ч)							
9-10		Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной		Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.	Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания. Окантовывать срез с помощью лапки окантователя.	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов машинных швов	Найти информацию о приспособлениях к швейной машине
11-12		Ручные швейные работы. Подшивание вручную	2	Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками	Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов ручных швов	Подготовить презентацию на тему «Ручные швейные работы»
Тема: Конструирование одежды (2 ч)							
13-14		Конструирование одежды	2	Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	<i>Практическая работа.</i> Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	Найти информацию о значении слова «юбка годе»; конструкции этой юбки, её особенности
Тема: Моделирование одежды (2 ч)							
15-16		Моделирование одежды <i>Национальные костюмы народов, населяющих Мурманскую область</i>	2	Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками, юбки с кокеткой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять информацию об	<i>Практическая работа.</i> Моделирование выкройки юбки	Найти информацию о значении понятий «юбка карандаш», «интернет выкройка», «пресс для дублирования»,

					интернет выкройках		«шлица» в применении к одежде,
Тема: Технологии художественной обработки ткани (2 ч)							
17-18		Технологии художественной обработки ткани <i>Изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов</i>	2	Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки лентами	Найти информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом.
Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (6 ч)							
19-20		Индустрия питания <i>Предприятия общественного питания</i>	2	Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания	Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания	<i>Практическая работа.</i> Исследование работы школьной столовой	Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир.
21-22		Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста <i>Национальные блюда</i>	2	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него.	Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние	<i>Практическая работа.</i> Исследование влияния выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.	Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

				Профессии кондитерского производства.	способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Знакомиться с профессиями кондитерского производства.		
23-24		Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет	2	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.	Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант кондитерского производства, профессией официант	<i>Практическая работа.</i> Приготовление изделий из песочного теста.	Найти информацию об истории песочного печенья курабье и этикете.
Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)							
25-26		Понятие о биотехнологии	2	Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.	Знакомиться с историей развития биотехнологий. Изучать объект биотехнологии (на примере дрожжевых грибов)	<i>Практическая работа.</i> Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)	
27		Сферы применения биотехнологий	1	Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий	Изготавливать кисломолочный продукт (на примере йогурта). Знакомиться с профессией специалист технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.	<i>Практическая работа.</i> Изучение объекта биотехнологии (Кефирные грибки)	Изучить способы изготовления йогурта.

28		Технологии разведения животных	1	Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.	Знакомиться с методами улучшения пород домашних животных. Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных	<i>Практическая работа.</i> Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных	найти информацию о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных.
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)							
29		Подготовительный этап	1	Общее представление о методах выбора лучшего варианта по нескольким критериям Приобретение опыта выбора изделия	Выбирать вариант изделия из нескольких, оценивая различные критерии. Находить необходимую информацию с использованием Интернета	<i>Проектная деятельность.</i> Найти и выбрать вариант проектной работы. Выполнить эскиз изделия.	Работать над проектом
30-32		Технологический этап.	4	Разработка графической и технологической документации. Изготовление изделия Приобретение опыта разработки графической и технологической документации. Приобретение навыков разработки технологии, изготовления изделия. Расчет затрат на изготовление. Приобретение навыков выполнения технологических операций.	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты Разрабатывать графическую и технологическую документацию, для выбранного изделия Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы Выполнять условный расчёт стоимости изделия. Выполнять технологические операции.	<i>Проектная деятельность.</i> Выполнять технологические операции	Работать над проектом. Подготовка презентации.
33-34		Заключительный этап.	1	Приобретение опыта изготовления презентации. Приобретение навыков выполнения доклада	Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта Проводить самооценку и оценку работы товарищей.	<i>Проектная деятельность.</i> Защита проекта.	Не задана.