



Общеобразовательное частное учреждение "Частная школа "ЛИВИНГСТОН"
ООЧУ "Частная школа "ЛИВИНГСТОН"

Место нахождения: Российская Федерация, Московская область, г.о. Мытищи,
с.Троицкое, ул. Московская, д.24А ОГРН 10350055041537 ИНН 5029046624

Тел: +7-985-485-55-15

E-mail: livingstonschool.ru@gmail.com

Тел: +7-499-444-62-97

www.livingstonschool.ru

РАССМОТРЕНО

Заместитель директора

В.С. Колесников

Приказ № 01-08/334
от «23» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Педагогический совет

Протокол № 1
от «23» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор



О.Б. Койдан

Приказ № 01-08/334
от «23» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»
для обучающихся 5-8 классов

Троицкое
2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми инструктивно-методическими документами:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. приказа Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
3. приказа Минпросвещения России от 16.11.2022 № 992 «Об утверждении федеральной образовательной программы начального общего образования» (далее – ФОП НОО);
4. приказа Минпросвещения России от 16.11.2022 № 993 «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования» (далее – ФОП ООО);
5. приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);
6. приказа Минпросвещения России от 31.05.2021 № 286 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования» (далее – ФГОС НОО третьего поколения);
7. приказа Минобрнауки России от 06.10.2009 № 373 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования» (далее – ФГОС НОО второго поколения);
8. приказа Минпросвещения России от 31.05.2021 № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (далее – ФГОС ООО третьего поколения);
9. приказа Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (далее – ФГОС ООО второго поколения);
10. приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (далее – ФГОС СОО);
11. Уставом общеобразовательной организации "Частной школы " «ЛИВИНГСТОН»";
12. Учебным календарным графиком, утвержденным директором ООЧУ "Частная школа «ЛИВИНГСТОН»";
13. Годовым учебным планом ООЧУ "Частная школа «ЛИВИНГСТОН»";
14. Примерной основной образовательной программы начального общего, основного общего образования;
15. Основной образовательной программы основного общего образования (ФГОС ООО) общеобразовательного частного учреждения "Частная школа "«ЛИВИНГСТОН»";
16. примерной программы дисциплины, утвержденной Министерством образования и науки РФ (авторской программы, прошедшей экспертизу и апробацию).

Программы основного общего образования по технологии основного общего образования 5-8 класса авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца.

Особенности программы: тематическое планирование курса модульное, с использованием школьной цифровой платформы «Персонализированная модель образования» Сберкласс.

Реализация воспитательного потенциала программы предполагает следующее:

– установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

– побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

– привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией - инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

– использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

– применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

– включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

– организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

– инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что дает школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ

5 класс

Модуль

«Производство и технологии»

Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Раздел. Простейшие машины и механизмы

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.

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 производств

Модуль

«Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел

«ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Санитария, гигиена и физиология питания.

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Раздел «Кулинария».

Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, 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 кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для

взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел

«ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

Текстильное материаловедение

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.

Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах. Чертежи деталей из сортового проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Применение компьютеров для разработки графической документации. Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку,

заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. 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.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Операции влажно-тепловой обработки

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

«Художественные ремёсла». Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лоскутное шитьё.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел

«ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Этапы выполнения творческого проекта

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Реклама Принципы организации рекламы.

Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

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. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Модуль

«Растениеводство»

Раздел «Комнатные растения в интерьере»

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне, как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

Графическая информация как средство передачи информации о материальном мире (вещах). Виды и области применения графической информации (графических изображений) .

Основы графической грамоты. Графические материалы и инструменты.

Типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и др.).

Основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки) .

Правила построения чертежей (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

Чтение чертежа.

6 класс МОДУЛЬ «Производство и технологии»

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окна

Модуль «РАСТЕНИЕВОДСТВО»

Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне, как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник. Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел

«ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из птицы

Теоретические сведения. 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. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел

«ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

Текстильное материаловедение

Теоретические сведения. Классификация Текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий. Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие)

Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог- конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

РАЗДЕЛ

«ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Этапы выполнения творческого проекта

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Реклама Принципы организации рекламы.

Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

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.

Разработка и реализация специализированного проекта

Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный,

исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

Модуль

«Производство и технологии»

Освещение жилого помещения.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Модуль

«Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. 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. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки.

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков. **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Раздел

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Текстильное материаловедение.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков. **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

РАЗДЕЛ

«ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Этапы выполнения творческого проекта

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Реклама Принципы организации рекламы.

Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

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.

Разработка и реализация специализированного проекта

Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг.

Модуль

«Компьютерная графика. Черчение»

Понятие о конструкторской документации.

Формы деталей и их конструктивные элемент. Изображение и последовательность выполнения чертеж. ЕСКД. ГОСТ.

Общие сведения о сборочных чертежах.

Оформление сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

Понятие графической модели.

Применение компьютеров для разработки графической документации.

Математические, физические и информационные модели.

Графические модели. Виды графических моделей.

Количественная и качественная оценка модели.

8 класс

Модуль

«Производство и технологии»»

Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессио-граммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел

«Семейная экономика»

Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов

семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: **обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.**

Модуль

«Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел

«ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Выпечка изделий из песочного теста.

Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

Практическая работа. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

Индустрия питания

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.

Раздел

«ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

Классификация текстильных химических волокон.

Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон.

Профессия оператор в производстве химических волокон. Практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Самостоятельная работа. Поиск информации.

Технологические операции изготовления швейных изделий. Приспособления к швейным машинам. Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с

применением лапки для потайного подшивания. Понятия «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология обработки среза с помощью лапки-окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом. Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

Ручные швейные работы. Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. Практическая работа. Изготовление образцов ручных швов

Конструирование одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Самостоятельная работа. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности.

Моделирование одежды. Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета. Практическая работа. Моделирование выкройки юбки. Самостоятельные работы. Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях.

Технологии художественной обработки ткани

Вышивка атласными лентами.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.

Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практическая работа. Выполнение образца вышивки лентами.

Самостоятельная работа. Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом.

Раздел

«ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)

Этапы выполнения творческого проекта

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Реклама Принципы организации рекламы.

Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

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.

Разработка и реализация специализированного проекта

Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

При освоении данного модуля обучающиеся осваивают инструментарий создания и исследования моделей, знания и умения, необходимые для создания и освоения новых технологий, а также продуктов техносферы .

Содержание модуля «Компьютерная графика. Черчение» может быть представлено, в том числе, и отдельными темами или блоками в других модулях. Ориентиром в данном случае будут планируемые результаты за год обучения.

Применение программного обеспечения для создания проектной документации: моделей объектов и их чертежей.

Создание документов, виды документов

Основная надпись.

Геометрические примитивы.

Создание, редактирование и трансформация графических объектов.

Сложные 3D-модели и сборочные чертежи.

Изделия и их модели. Анализ формы объекта и синтез модели.

План создания 3D-модели.

Дерево модели. Формообразование детали. Способы редактирования операции формообразования и эскиза.

Модуль «Растениеводство»

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества.

История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов
Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности.

Сохранение природной среды.

Сельскохозяйственные профессии

Профессии в сельском хозяйстве: агроном, агрохимик, агроинженер, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства и др. Особенности профессиональной деятельности в сельском хозяйстве. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Освоение учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных образовательных результатов:

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; - ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной револ
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.
- Эстетическое воспитание:
- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
- Ценности научного познания и практической деятельности:
- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.
- Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:
- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; - умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Овладение универсальными познавательными действиями
- Базовые логические действия:
- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
- Ценности научного познания и практической деятельности:
- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; - умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями. Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; - прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь 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;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения. Принятие себя и других: признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности; - владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Модуль «Производство и технология»

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач; получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов; оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды; - оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

Модуль «Производство и технология» перечислять и характеризовать виды современных технологий; применять технологии для решения возникающих задач; овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;

- приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
- перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;
- получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов;
- анализировать значимые для конкретного человека потребности;
- перечислять и характеризовать продукты питания;
- перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;
- анализировать использование нанотехнологий в различных областях;
- выявлять экологические проблемы;
- применять генеалогический метод;

- анализировать роль прививок;
- анализировать работу биодатчиков;
- анализировать микробиологические технологии, методы генной инженерии.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- научиться использовать программные сервисы для поддержки проектной деятельности;
- проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- получить возможность научиться конструировать модели различных объектов и использовать их в практической деятельности;
- конструировать модели машин и механизмов; изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов; готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями; выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- создавать художественный образ и воплощать его в продукте;
- строить чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач;
- получить возможность научиться применять принципы ТРИЗ для решения технических задач; - презентовать изделие (продукт);
- называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов;
- получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях;
- выявлять потребности современной техники в умных материалах;
- оперировать понятиями «композиты», «нанокompозиты», приводить примеры использования нанокompозитов в технологиях, анализировать механические свойства композитов;
- различать аллотропные соединения углерода, приводить примеры использования аллотропных соединений углерода;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда; - осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

| Планируемые результаты | Виды деятельности учащихся, направленные на достижение результата |
|--|---|
| <p>Личностные результаты: <i>у обучающихся будут сформированы</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Интерес, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, истории, традициям, ценностям народов России и народов мира. – Оценивать собственные поступки, поведение. – Проявлять уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи. – Проявлять ответственность за результаты своей деятельности и трудолюбие. – Выразить желание к познанию технологических процессов. – Участвовать в жизнедеятельности общественного объединения, класса. – Проявлять собственный лидерский потенциал. – Соблюдать правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, в школе, на уроках технологии. – Придерживаться здорового образа жизни. – Ценить культурные традиции, художественные произведения. – Соблюдать нормы экологической культуры. – 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 | <ul style="list-style-type: none"> – Работать с кухонным оборудованием, инструментами. – Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии, основ рационального питания. Извлекать нужное из просмотра – Иметь представление о рабочей одежде. Уметь снимать и записывать результаты. – Уметь выполнять моделирование фартука, оформлять изделия различными видами отделки. Выполнение эскизных зарисовок. – Моделирование фартука выбранного фасона. – По шаблонам, соединять детали лоскутной пластики между собой, выполнять изделия для интерьера кухни (прихватки, салфетки и др.) |

| | |
|--|---|
| <p>общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</p> | |
| <p>Метапредметные результаты: <i>Обучающийся научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; сформирует целостное представление 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. <p>практическим основам проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать роль социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного <ul style="list-style-type: none"> – производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения <p><i>Обучающийся получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование | <ul style="list-style-type: none"> – Уметь читать и строить чертеж фартука и косынки в масштабе 1:4, пользоваться линейкой закройщика, соблюдать ТУ при работе с чертежными инструментами. – Уметь читать и строить чертеж фартука и косынки в натуральную величину. – Уметь выполнять моделирование фартука, оформлять изделия различными видами отделки Выполнение эскизных зарисовок. Моделирование фартука выбранного фасона. – Уметь подготовить выкройку к раскрою: нанесение припусков на швы, долевой нити, название деталей, количество деталей, вырезка выкройки. Изготовление образцов поузловой обработки фартука. – Уметь определять срезы накладных карманов, выбирать способы обработки и отделки накладных карманов. Проверять их качество - симметричность. Обработать накладные карманы (верхний и боковые срезы швами вподгибку) – Уметь выполнять обработку бретелей двумя способами: обтачным и накладным швами. Делать выбор обработки для своего изделия и соединение бретелей с верхней частью нагрудника. – Выполнять моделирование фартука, оформлять изделия различными видами отделки Выполнение эскизных зарисовок. Моделирование фартука выбранного фасона. – Уметь подготовить выкройку к раскрою: нанесение припусков на швы, долевой нити, название деталей, количество деталей, вырезка выкройки. Изготовление образцов поузловой обработки фартука. – шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой. |

| | |
|---|--|
| <p>путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. | <p>выполнять изделия для интерьера кухни (прихватки, салфетки и др.)</p> |
| <p>Предметные результаты: <i>Обучающийся научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом; – осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали); выполнять отделку изделий; – использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; – определять назначение и особенности различных швейных | <ul style="list-style-type: none"> – Иметь представление об организации работы на уроках технологии. Работать с кухонным оборудованием, инструментами. – Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии, основ рационального питания. Извлекать нужное из просмотра презентаций. – Уметь нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки: 1. Бутерброды простые, молочные 2. Бутерброды сложные, мясные. 3. Чай, кофе. – Знать правила первичной обработки овощей. Определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей. – Уметь нарезать овощи, готовить блюда из сырых и вареных овощей. |

изделий; различать основные стили в одежде и современные направления моды;

- отличать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку; выполнять художественное оформление швейных изделий.

Обучающийся получит возможность научиться:

- средствам и формам графического отображения объектов или процессов, правилам выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- составлять алгоритм и выбирать методы решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решать творческие задачи моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,

- Определять свежесть яиц и готовить блюда из них. Яйца фаршированные, омлет с сосисками.

Уметь сервировать стол к завтраку, составлять меню завтрака. Знать правила поведения за столом.

- Уметь разрабатывать интерьер кухни и столовой, поддерживать нормальное санитарное состояние в помещении. Выполнение планировки своей кухни, оформление зон. Выполнение проектов «Планировка моей кухни», «Мои бытовые электроприборы».
- Знать классификацию текстильных волокон. Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани, основную и уточную нить. Оформлять работу в альбоме.

- Выполнять простейшие ручные швы, применяемые при изготовлении изделия: вперед иголку и копировальные стежки. Изготовление образцов простых прямых стежков. Оформлять образцы.

- Делают зарисовки традиционных орнаментов. Оформляют салфетку стебельчатым, тамбурным швами, швом «козлик». Выполняют окончательную отделку изделия, правила стирки и ВТО вышиты.

- Должны уметь: включать и отключать маховое колесо, запускать швейную машину, регулировать ее скорость, регулировать длину стежка. Знать устройство швейной машины с разными видами приводов. Работать на швейной машине без ниток, выполнение различных строчек на бумаге.

- Должны уметь наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка

- Уметь выполнять на универсальной машине машинные швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с открытым

стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; нести ответственность за качество результатов труда;
- методам эстетического оформления изделий, обеспечению сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективному сотрудничеству и способствованию эффективной кооперации;
- 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;
- сочетанию образного и логического мышления в проектной деятельности.

срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы.

- Уметь подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани. выполнять ВТО и decatировку ткани.
- Уметь переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, выполнять прокладочные и копировальные линии. Знать другие способы перевода контрольных линий (резец и копировальная бумага);
- Уметь подготовить выкройку к раскрою: нанесение припусков на швы, долевой нити, название деталей, количество деталей, вырезка выкройки. Изготовление образцов поузловой обработки фартука

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

6 класс

| Планируемые результаты | Виды деятельности учащихся, направленные на достижение результата |
|---|---|
| <p>Личностные результаты: <i>у обучающихся будут сформированы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Интерес, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, истории, традициям, ценностям народов России и народов мира. – Оценивать собственные поступки, поведение. – Проявлять уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи. – Проявлять ответственность за результаты своей деятельности и трудолюбие. – Выражать желание к познанию технологических процессов. – Участвовать в жизнедеятельности общественного объединения, класса; – Проявлять собственный лидерский потенциал. – Соблюдать правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, в школе, на уроках технологии. – Придерживаться здорового образа жизни; – Ценить культурные традиции, художественные произведения. – Соблюдать нормы экологической культуры. | <ul style="list-style-type: none"> – Определять региональный стиль вышивки по репродукциям и коллекциям. – Распознавать общие изобразительные мотивы и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России, технологии различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. – Разрабатывать эскизы. – Находить информацию об истории швейных изделий. |
| <p>Метапредметные результаты: <i>Обучающийся научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; – идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; – выдвигать версии решения проблемы, формулировать | <ul style="list-style-type: none"> – Использовать и получать необходимую информацию, проводить визуальную оценку экологического состояния водоемов – Уметь приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики. |

| | |
|--|--|
| <p>гипотезы, предвосхищать конечный результат;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; – 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; <p><i>Обучающийся получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – исследовать продукты питания лабораторным способом; оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; - – осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания; – составлять индивидуальный режим питания; – осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда. | |
| <p>Предметные результаты: <i>обучающийся научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; -сформирует целостное представление о техносфере, | <ul style="list-style-type: none"> – Иметь представление об организации работы на уроках технологии. Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять |

| | |
|--|--|
| <p>сущности технологической культуры и культуры труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; – практическим основам проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; – понимать роль 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; изготавливать с помощью ручных инструментов и приспособлений декоративно-прикладного искусства; – прикладные работы по вышивке пользуясь технологической документацией; – снимать мерки с фигуры человека и работать с готовыми выкройками; – изготавливать с помощью ручных инструментов приспособлений и швейной машины – простые по конструкции модели швейных изделий: фартуки, пользуясь технологической документацией; – выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий; – отличать по свойствам ткани из натуральных волокон растительного и животного; <p><i>Обучающийся получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – средствам и формам графического отображения объектов или | <ul style="list-style-type: none"> моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды. Уметь проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши; готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия. – Знать, как определить качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать – Уметь приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики. – 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, 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 обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. – Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц – 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. |
|--|--|

| | |
|---|---|
| <p>процессов, правилам выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять алгоритм и выбирать методы решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; – методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решать творческие задачи 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; – контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; – оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности; нести ответственность за качество результатов труда; – методам эстетического оформления изделий, обеспечению сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда; – устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективно | <ul style="list-style-type: none"> – Выполнять правила безопасной работы утюгом и на швейной машине. – 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. – Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми и петлеобразными стежками. – Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками. |
|---|---|

| | |
|--|--|
| <p>сотрудничеству и способствованию эффективной кооперации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – сочетанию образного и логического мышления в проектной деятельности | |
|--|--|

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

7 класс

| Планируемые результаты | Виды деятельности учащихся, направленные на достижение результата |
|--|---|
| <p>Личностные результаты: <i>у обучающихся будут сформированы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности; – планирование образовательной и профессиональной карьеры; | <ul style="list-style-type: none"> – Характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии – Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и др. Знакомиться с профессией художник по костюму – Выполнять эскизы вышивки петельными стежками – Сервировать стол и дегустировать готовые блюда – Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных супах. – Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления |
| <p>Метапредметные результаты: <i>обучающийся научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – 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 |

- Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
- 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
- Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
- Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Обучающийся получит возможность научиться:

- содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения; проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в

информацию об истории швейных изделий

| | |
|---|--|
| <p>оформлении помещений (на примере школьных помещений);</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории. | |
| <p>Предметные результаты: <i>Обучающийся научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий; – читать и оформлять графическую документацию; – вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов; – выполнять практические работы по шаблонам и рисункам; – осваивать работу в бригаде; – формировать навыки уважительных культурных отношений со всеми членами бригады – сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества природной воды, способах подготовки природной воды к употреблению, приготовления пищи в походных условиях; – разрабатывать творческий проект; – находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; оформлять необходимую документацию; – составлять технологические карты с помощью компьютера – анализировать санитарно-гигиенические, эргономические, эстетические | <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. – Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми и петлеобразными стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками. – Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. – Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. – Определять качество продуктов для приготовления супа. – Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим |

требования и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты;

Обучающийся получит возможность научиться:

- средствам и формам графического отображения объектов или процессов, правилам выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- составлять алгоритм и выбирать методы решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решать творческие задачи 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;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда.

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.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

8 класс

| | |
|------------------------|---|
| Планируемые результаты | Виды деятельности учащихся, направленные на достижение результата |
|------------------------|---|

| | |
|--|--|
| <p>Личностные результаты: <i>у обучающихся будут сформированы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Проявлять интерес, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, истории, традициям, ценностям народов России и народов мира; – Оценивать собственные поступки, поведение; – Проявлять уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи; – Проявлять ответственность за результаты своей деятельности и трудолюбие; – Выражать желание к познанию технологических процессов; – Участвовать в жизнедеятельности общественного объединения, класса; – Проявлять собственный лидерский потенциал; – Соблюдать правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, в школе, на уроках технологии; – Придерживаться здорового образа жизни; – Ценить культурные традиции, художественные произведения; – Соблюдать нормы экологической культуры | <ul style="list-style-type: none"> – Находить информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица – 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 |
| <p>Метапредметные результаты: <i>Обучающийся научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий; – читать и оформлять графическую документацию; вычерчивать эскизы или технические рисунки – деталей из конструкционных материалов; – выполнять практические работы по шаблонам и рисункам; – формировать навыки уважительных культурных отношений со всеми членами бригады – сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества | <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. |

| | |
|---|--|
| <p>природной воды, способах подготовки природной воды к употреблению, приготовления пищи в походных условиях;</p> <p><i>Обучающийся получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять в масштабе технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов; – выполнять несложные приёмы моделирования и конструирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; – использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; – выполнять художественную отделку швейных изделий; – изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства; – определять основные стили в одежде и современные направления моды. – находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии | <ul style="list-style-type: none"> – 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. – 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 – 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 интернет-выкройках. – Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант. |
| <p>Предметные результаты: <i>обучающийся получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; – осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. | <ul style="list-style-type: none"> – Составлять коллекции тканей из химических волокон. – Изучать свойства тканей из химических волокон. – Определять сырьевой состав тканей по свойствам. – Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. -Оформлять результаты исследований. – Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания. – Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять рекламу продукта\изделия – выполнять несложные приёмы моделирования и конструирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; – изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства; – определять основные стили в одежде и современные направления моды. <p><i>обучающийся получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры; объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты; – получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами; – получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике; – перечисляет и характеризует виды технической и технологической – описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей; – составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; – создает модель, адекватную практической задаче; – проводит оценку и испытание полученного продукта; – осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей; | <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 интернет-выкройках – Выполнять образцы вышивки атласными лентами. – 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 способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. – Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов. – Разрабатывать варианты рекламы. – Подготавливать пояснительную записку. – Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. |
|--|--|

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – производит сборку электрической цепи посредством соединения и/или подключения электронных компонентов заданным способом (пайка, беспаячный монтаж, механическая сборка) согласно схеме; – производит элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности; – производит настройку, наладку и контрольное тести – обучающийся научится: использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; – выполнять художественную отделку швейных изделий; – изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства; – определять основные стили в одежде и современные направления моды. – выполнять художественную отделку швейных изделий; | |
|---|--|

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

| | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные образовательные ресурсы (цифровые) |
|----------|---|------------------|-------------|--------------|--|
| | | всего | Контрольные | Практические | |
| 1 | Модуль «Производство и технологии» | 8 | | | |

| | | | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|---|
| | Раздел. Преобразовательная деятельность человека. | 4 | | | Урок «Учебный предмет "Технология", потребности человека и цели производственной деятельности» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/675/ |
| | Раздел. Простейшие машины и механизмы | 4 | 1 | | Урок «Преобразующая деятельность человека и мир технологий» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/663/ Урок «Технология. История развития технологий» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/start/289223/ Урок «Классификация технологий» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7558/start/314300/ |
| 2 | Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» | 48 | 10 | 20 | |
| | Раздел «Технологии обработки текстильных материалов» | 24 | 5 | 10 | <i>Технологии производства ткани» (РЭШ)</i> https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/start/314393/ Урок «Текстильные материалы растительного происхождения» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/ Урок «Инструменты и приспособления для работы с тканью». (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/8899014?menuReferrer=catalogue Урок «Лоскутное шитье» https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/10628451?menuReferrer=catalogue |
| | Раздел «Технологии обработка пищевых продуктов» | 24 | 5 | 10 | https://videouroki.net/blog/videourok...https://www.youtube.com/watch?v=YEDF6vw6BLs&t=10s Урок «Технология приготовления пищи» (РЭШ) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
| | | | | | <p>https://resh.edu.ru/subject/lesson/668/ Урок «Сервировка стола в домашних условиях» https://vashakuhnya.com/posuda-i-servirovka/stola-v-domashnih-usloviyah Урок «Технологии тепловой обработки овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/sta/rt/314455/ Урок «Национальные кухни мира» https://discoveric.ru/kuhnya Урок «Приготовление пищи в походных условиях» (презентация) http://900igr.net/prezentacija/tekhnologija/prigotovlenie-obeda-v-pokhodnykh-usloviyakh-137017/pitanie-v-pokhode-6.html Урок «Приготовление блюд из круп в походных условиях» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/sta/rt/257277/ Урок «Основы здорового питания» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/co/nspect/256433/ Кухня «Правила санитарии и гигиены на кухне» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/296</p> |
| | | | | | <p>https://www.youtube.com/watch?v=mIejJhef5Ow&list=PLAUhrtAMVO9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=23 https://www.youtube.com/watch?v=vruFmNnZHis&t=2s</p> |
| 3 | Модуль «Компьютерная графика, черчение» | 6 | 1 | 4 | <p>1. Обучающие материалы: видео : сайт https://kompas.ru/publications/video/ - Режим доступа: для всех пользователей. — Видео : электронный.</p> |

| | | | | | |
|---|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|--|
| | | | | | 2. Видеоуроки по Компас-3D : сайт https://www.youtube.com/playlist?list=PL0B8CC626C09CAA3 |
| 4 | Модуль «Растениеводство» | 6 | 2 | 2 | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7584/start/314548/ РЭШ |
| | Всего | 68 | 13 | 26 | |
| | | | | | |

6 класс

| | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы |
|---|---|------------------|-------------|--------------|---|
| | | всего | Контрольные | Практические | |
| 1 | Модуль «Производство и технологии» | 8 | | | |
| | Раздел. Задачи и технологии их решения. | 2 | | | <p>Урок «Техническая документация. Виды технической документации» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7083/start/257620/</p> <p>Урок «Чтение технической документации» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7084/start/308846/</p> <p>Урок «Информационные технологии в образовании» (Инфоурок) https://infourok.ru/celi-i-zadachi-predmetainformacionnye-tehnologii-v-obrazovanii4386305.html</p> <p>Разработка урока по информатике "Знаковые системы. Кодирование информации" (Инфоурок) https://infourok.ru/razrabotka_uroka_po_inform</p> |
| | Раздел. Основы проектной деятельности. | 2 | | | https://www.youtube.com/watch?v=mIejJhef5Ow&list=PLAUhrtAMVO9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=23 https://www.youtube.com/watch?v=vruFmNnZHis&t=2s |
| | Раздел. Технология домашнего хозяйства. | 2 | | | https://www.youtube.com/watch?v=mIejJhef5Ow&list=PLAUhrtAMVO9LSw6iwxG9rNo- |

| | | | | | |
|---|---|----|---|---|---|
| | | | | | F0N245za&index=23https://www.youtube.com/watch?v=vruFmNnZHis&t=2s |
| | Раздел. Мир профессий. | 2 | | | |
| 2 | Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» | 48 | | | |
| | Раздел. Технология обработки текстильных материалов. | 24 | 5 | 5 | <p>Урок «Особенности производства синтетических и искусственных волокон». (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/3359/main/</p> <p>Технологии производства ткани» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/start/314393/</p> <p>Урок «Текстильные материалы растительного происхождения» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/ Урок «Основные приёмы работы на бытовой швейной машине» (Видеоуроки) https://videouroki.net/video/20-shvieinaia-mashina-osnovnyie-opieratsii-pri-mashinnoiobrabotkie-izdieliia.html</p> <p>Урок «Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы» Урок «Уход за швейной машиной» Урок «Приспособления к швейной машине» (видеоуроки) http://videouroki.net</p> <p>Урок «Сырьё и процесс получения</p> |
| | раздел Технологии обработки пищевых продуктов. | 24 | | 3 | <p>Урок «Механическая обработка овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/</p> <p>Урок «Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556/</p> |

| | | | | | |
|---|---|----|---|----|--|
| | | | | | <p align="center">Урок «Технология — производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/co nspect/257307/ Урок «Сохранность пищевых продуктов» (презентация) https://slide-share.ru/tema-16-khranenie-pishchevikh-produktov-234473 Урок тренировочный модуль «Приготовление изделий из теста» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/training/#170983</p> |
| 3 | Модуль «Компьютерная графика, черчение» | 6 | | | <p align="center">https://www.youtube.com/watch?v=7xE3d36h4-g&list=PLAUhrtAMVO-9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=2</p> |
| 4 | Модуль «Растениеводство» | 4 | | | <p align="center">https://www.youtube.com/watch?v=mIejJhef5Ow&list=PLAUhrtAMVO-9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=23 https://www.youtube.com/watch?v=vruFmNnZHis&t=2s</p> |
| | Всего | 68 | 7 | 26 | |

7 класс

| | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы |
|---|---|------------------|-------------|--------------|--|
| | | всего | Контрольные | практические | |
| 1 | Модуль «Производство и технологии» | 8 | | | |
| | Раздел. Задачи и технологии их решения. | 2 | | | <p align="center">https://www.youtube.com/watch?v=mIejJhef5Ow&list=PLAUhrtAMVO-9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=23 https://www.youtube.com/watch?v=vruFmNnZHis&t=2s</p> |

| | | | | |
|--|----|--|---|---|
| | | | | https://www.youtube.com/watch?v=7xE3d36h4-g&list=PLAUhrtAMVO-9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=2 |
| Раздел. Основы проектной деятельности. | 2 | | 4 | |
| Раздел. Технология домашнего хозяйства. | 2 | | | |
| Раздел. Мир профессий. | 2 | | | |
| 2 Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» | 26 | | | |
| Раздел. Технология обработки текстильных материалов. | 12 | | | <p>https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologiina-temu-promyshlennyj-dizajn-7-klass4415318.html</p> <p>https://myslide.ru/presentation/techeskavaestetika-i-bezopasnost-truda</p> <p>https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologiina-temu-estetika-i-ekologiya-zhilischa3131107.html</p> <p>https://infourok.ru/urok-po-tehnologiinarodnye-promysly-7-klass-4233746.html</p> <p>Урок «Инструменты и приспособления для работы с тканью». (МЭШ)</p> <p>https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/8899014?menuReferrer=catalogue</p> <p>Урок «Основные приёмы работы на бытовой швейной машине» (Видеоуроки)</p> <p>https://videouroki.net/video/20-shvieinaia-mashina-osnovnyie-opieratsii-pri-mashinnoiobrabotkie-izdieliia.html</p> <p>Урок «Регуляторы швейной машины.</p> <p>Устройство и установка машинной иглы» Урок «Уход за швейной машиной»</p> <p>Урок «Приспособления к швейной машине» (видеоуроки)</p> <p>http://videouroki.net</p> |

| | | | | |
|---|-----------|--|----------|--|
| | | | | Урок «Сырьё и процесс получения |
| Раздел Технологии обработки пищевых продуктов. | 14 | | | <p>Урок «Технология приготовления пищи» РЭШ https://www.youtube.com/watch?v=yd9diXjnDfI</p> <p>Урок «Механическая обработка овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/</p> <p>Урок «Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556/</p> <p>Урок «Технология _____ производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/coaspect/257307/</p> <p>Урок «Сохранность _____ пищевых продуктов» (презентация) https://slide-share.ru/tema-16-khranenie-pishchevikh-produktov-234473</p> <p>Урок тренировочный модуль «Приготовление изделий из теста» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/training/#170983</p> |
| 3 Модуль «Компьютерная графика, черчение» | 2 | | 1 | <p>3. Обучающие материалы: видео : сайт https://kompas.ru/publications/video/ - Режим доступа: для всех пользователей. — Видео : электронный.</p> <p>4. Видеоуроки по Компас-3D : сайт https://www.youtube.com/playlist?list=PL0BB8CC626C09CAA3</p> |

| | | | | | |
|---|-----------------------------|-----------|--|---|---|
| 4 | Модуль «Растениеводство» | 2 | | 1 | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7584/start/314548/https://www.youtube.com/watch?v=m1ejJhef5Ow&list=PLAUhrtAMVO9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=23https://www.youtube.com/watch?v=vruFmNnZHis&t=2s |
| | Всего | 34 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

8 класс

| | Наименование разделов и тем программы | Количество часов | | | Электронные (цифровые) образовательные ресурсы |
|---|--|------------------|-------------|--------------|--|
| | | всего | Контрольные | практические | |
| 1 | Модуль «Производство и технологии» | 4 | | | |
| | Раздел. Задачи и технологии их решения. | 1 | | | <p>Урок «Творческий проект» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/</p> <p>Урок «Творческий учебный проект. Этапы проекта» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/</p> <p>Урок «Конструирование. Решение конструкторских задач»(РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7079/start/257339/ https://iu.ru/video-lessons/ /Инфоурок/</p> <p>Бесплатные видеоуроки Урок «Творческая проектная деятельность» http://videouroki.net Видеоуроки</p> |
| | Раздел. Основы проектной деятельности. | 1 | | 1 | <p>Урок «Исследовательские проекты. Паспорт проекта» (Инфоурок) https://cmd.hse.ru/mediamarket/project</p> |

| | | | | |
|--|----|---|---|---|
| | | | | <p>Устройство и установка машинной иглы» Урок «Уход за швейной машиной» Урок «Приспособления к швейной машине» (видеоуроки) http://videouroki.net Урок «Сырьё и процесс получения https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/start/314393/</p> <p>Урок «Текстильные материалы животного происхождения» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/start/256340/</p> <p>Урок «Технология соединения деталей из текстильных материалов» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7093/conspect/257150/</p> <p>Урок «Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод» (видеоуроки) http://videouroki.net</p> <p>Урок «Раскладка выкройки на ткани: полное руководство» https://burdastyle.ru/master-klassy/tkani/raskladka-vykrojki-na-tkanipolnoe-rukovodstvo_17661/</p> <p>Урок «Текстильные материалы животного происхождения» РЭШ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/start/256340/</p> <p>Урок «Технологии обработки материалов» РЭШ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7569/start/314424/</p> <p>Урок «ДШИ: видовая специфика,</p> |
| раздел «Технологии обработки пищевых продуктов». | 12 | 2 | 6 | <p>Урок «Механическая обработка овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/</p> |

| | | | | |
|---|---|----|---|---|
| | | | | <p>Урок «Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него» https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/start/257556/</p> <p>Урок «Технология _____ производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/conspect/257307/</p> <p>Урок «Сохранность _____ пищевых продуктов» (презентация) https://slide-share.ru/tema-16-khranenie-pishchevikh-produktov-234473</p> <p>Урок тренировочный модуль «Приготовление изделий из теста» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/training/#170983</p> |
| 3 | Модуль «Компьютерная графика, черчение» | 4 | 2 | <p>1. Обучающие материалы: видео : сайт https://kompas.ru/publications/video/ - Режим доступа: для всех пользователей. — Видео : электронный.</p> <p>2. Видеоуроки по Компас-3D : сайт https://www.youtube.com/playlist?list=PL0BB8CC626C09CAA3</p> |
| 4 | Модуль «Растениеводство» | 2 | 1 | <p>https://resh.edu.ru/subject/lesson/7584/start/314548/ https://www.youtube.com/watch?v=mIejJhef5Ow&list=PLAUhrtAMVO=-9LSw6iwxG9rNo-F0N245za&index=23 https://www.youtube.com/watch?v=vruFmNnZHis&t=2s</p> |
| | Всего | 34 | 4 | 16 |
| | | | | |
| | | | | |

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 Класс

| № | Тема урока | Количество часов | | | Дата изучения | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
|----|--|------------------|----------|------------|---------------|--|
| | | Все го | Кон тр., | Практ ич., | | |
| 1 | Кухонная и столовая посуда. | 1 | | | | Урок «Национальные кухни мира» https://discoveric.ru/kuhnya |
| 2 | Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. | 1 | | | | Кухня «Правила санитарии и гигиены на кухне» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/296 |
| 3 | Основы рационального питания. | 1 | 1 | | | Урок «Национальные кухни мира» https://discoveric.ru/kuhnya |
| 4 | Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. | 1 | | | | Кухня «Правила санитарии и гигиены на кухне» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/296 |
| 5 | Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. | 1 | | | | Урок «Технологии тепловой обработки овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/314455/ |
| 6 | Технология приготовления блюд из яиц. | 1 | | | | Урок «Технология приготовления пищи» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/668/ |
| 7 | Сервировка стола к завтраку. | 1 | | | | Урок «Сервировка стола в домашних условиях» https://vashakuhnya.com/posuda-i-servirovka/stola-v-domashnih-usloviyah |
| 8 | Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку». | 1 | | 1 | | https://videouroki.net/blog/prigotovlenie-blyud-iz-yaits.html |
| 9 | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. | 1 | | | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/start/256403/ |
| 10 | Практическая работа | 1 | | 1 | | |

| | | | | | |
|--------|---|---|--|---|--|
| | «Приготовление бутербродов». | | | | |
| 1 1 | Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку». | 1 | | 1 | |
| 1 2 | Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей. | 1 | | | Урок «Основы здорового питания» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/course/256433/ |
| 1 3 | Практическая работа «Приготовление блюд из овощей». | 1 | | 1 | Урок «Приготовление блюд из круп в походных условиях» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277/ |
| 1 4 | Практическая работа «Оформление блюд из овощей». | 1 | | 1 | Урок «Механическая обработка овощей» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/ |
| 1 5 | Текстильные волокна. | 1 | | | Технологии производства ткани» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/start/314393/ Урок «Текстильные материалы растительного происхождения» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/ |
| 1 6 | Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей». | 1 | | 1 | |
| 1 7 | Производство ткани. | 1 | | | Урок «Свойства текстильных материалов» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/course/256122/ |
| 1 8 | Практическая работа | 1 | | 1 | |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|--|---|
| | «Определение в ткани направления нитей основы и утка». | | | | | |
| 19 | Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». | 1 | | 1 | | |
| 20 | Технология выполнения ручных швейных операций. | 1 | | | | https://yandex.ru/video/preview/16830477482917607728 (РЭШ) |
| 21 | Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками». | 1 | | 1 | | |
| 22 | Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий. | 1 | | | | https://yandex.ru/video/preview/11363246497011442743 |
| 23 | Швейные машины. | 1 | 1 | | | Урок «Основные приёмы работы на бытовой швейной машине» (Видеоуроки) |
| 24 | Устройство и работа бытовой швейной машины. | 1 | | | | https://videouroki.net/video/20-shvieinaia-mashina-osnovnyie-opieratsii-pri-mashinnoiobrabotkie-izdieliia.html |
| 25 | Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей». | 1 | | 1 | | Урок «Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы» Урок «Уход за швейной машиной» Урок «Приспособления к швейной машине» (видеоуроки) http://videouroki.net |
| 26 | Практическая работа «Выполнение | 1 | | 1 | | |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|---|--|---|
| | машинных строчек». | | | | | |
| 27 | Технология выполнения машинных швов. | 1 | 1 | | | https://yandex.ru/video/preview/10219586671946184624 (МЭШ) |
| 28 | Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов». | 1 | | 1 | | |
| 29 | Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. | 1 | | | | https://yandex.ru/video/preview/7557096168292489247 Урок «Раскладка выкройки на ткани: полное руководство» |
| 30 | Шитье из полос. | 1 | | | | https://burdastyle.ru/master-klassy/tkani/raskladka-vykrojki-na-tkanipolnoe-rukovodstvo_17661/ |
| 31 | Шитье из квадратов. | 1 | | 1 | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/667/ |
| 32 | Шитье из прямоугольных треугольников. | 1 | | | | |
| 33 | Правила сборки лоскутного изделия по схеме. | 1 | | | | |
| 34 | Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку». | 1 | | 1 | | |
| 35 | Контрольная работа | 1 | 1 | | | |
| 36 | Запуск творческого индивидуального проекта. | 1 | | | | Урок «Творческий проект» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/ |
| 37 | 1 этап – поисково – исследовательский. | 1 | | | | |
| 38 | Формирование цели проекта. | 1 | | | | |
| 39 | Сбор информации | 1 | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|--|---|--|--|
| | по теме проекта. | | | | | |
| 40 | 2 этап – конструкторско – технологический. | 1 | | 1 | | |
| 41 | Понятие об интерьере. | 1 | | | | https://yandex.ru/video/preview/8217510390041430502 (РЭШ) |
| 42 | Основные варианты планировки кухни. | 1 | | | | |
| 43 | Оформление кухни. | 1 | | | | |
| 44 | Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)». | 1 | | 1 | | |
| 45 | Определение последовательности технологических операций. | 1 | | | | |
| 46 | Разработка чертежа или технологической карты. | 1 | | | | |
| 47 | 3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита. | 1 | | | | |
| 48 | Преобразовательная деятельность человека | 1 | | | | Урок «Преобразующая деятельность человека и мир технологий» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/663/ |
| 49 | Алгоритмы и начала технологии | 1 | | | | Урок "Технология", потребности человека и цели производственной деятельности» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/675/ |
| 50 | Простейшие механические роботы- | 1 | | | | Урок «Что такое алгоритм» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/1105409?menuReferrer=catalogue |

| | | | | | | |
|--------|---|---|---|---|--|---|
| | исполнители | | | | | |
| 5 1 | Простейшие машины и механизмы | 1 | | | | https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/9239750?menuReferrer=catalogue |
| 5 2 | Механические, электротехнические и робототехнические конструкторы | 1 | | | | Урок «Исполнители вокруг нас» (МЭШ) https://uchebnik.mos.ru/material_view/lessons/1241855?menuReferrer=/catalogue Урок «Что такое алгоритм» (Инфоурок) https://iu.ru/video-lessons/93ce2494-9c5c-4943-9e46049813fe97cd |
| 5 3 | Простые механические модели | 1 | | | | |
| 5 4 | Простые модели с элементами управления | 1 | | | | |
| 5 5 | Основы графической грамоты | 1 | | | | |
| 5 6 | Графические изображения | 1 | | | | |
| 5 7 | Основные элементы графических изображений | 1 | | | | |
| 5 8 | Правила построения чертежей | 1 | | | | |
| 6 0 | Правила построения чертежей | 1 | | 1 | | |
| 6 1 | Правила построения чертежей | 1 | | 1 | | |
| 6 2 | Правила построения чертежей | 1 | | 1 | | |
| 6 3 | Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации | 1 | | | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7584/start/314548/ |
| 6 4 | Почвы, виды почв . Плодородие почв . | 1 | 1 | | | |
| 6 5 | Инструменты обработки почвы: ручные и | 1 | | | | |

| | | | | | | |
|--------|---|-----------|-----------|-----------|--|--|
| | механизированные . | | | | | |
| 6 6 | Итоговая контрольная работа | 1 | 1 | | | |
| 6 7 | Выращивание растений на школьном/приусадебном участке . | 1 | | | | |
| 6 8 | Выращивание растений на школьном/приусадебном участке . | 1 | | 1 | | |
| | Итого: | 68 | 13 | 26 | | |

6 КЛАСС

| № | Тема урока | Количество часов | | | Дата изучения | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
|---|--|------------------|----------|------------|---------------|--|
| | | Все го | Конт р., | Практ ич., | | |
| 1 | Основные составляющие практического задания и творческого проекта. | 1 | | | | |
| 2 | Основные составляющие практического задания и творческого проекта. | 1 | | | | |
| 3 | Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. | 1 | | | | |
| 4 | Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. | 1 | | | | |
| 5 | Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. | 1 | | 1 | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|--|--|
| 6 | Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. | 1 | | | | |
| 7 | Технологии сельского хозяйства. Растениеводство. | 1 | | 1 | | |
| 8 | Технологии сельского хозяйства. Животноводство. | 1 | | | | |
| 9 | Технологические машины. | 1 | | | | |
| 10 | Разработка и изготовление творческих проектов. | 1 | | | | |
| 11 | Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. | 1 | | | | <u>Текстильные материалы растительного происхождения РЭШ</u> <u>https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/start/256340</u> |
| 12 | Свойства шерстяных и шёлковых тканей. | 1 | 1 | | | Урок «Свойства текстильных материалов» (РЭШ) <u>https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/conspect/256122/</u> |
| 13 | Ткацкие переплетения. | 1 | | 1 | | <u>https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/start/314393</u> |
| 14 | практическая работа | 1 | | 1 | | |
| 15 | История швейной машины | 1 | | | | |
| 16 | Регуляторы швейной машины | 1 | | | | Урок «Основные приёмы работы на бытовой швейной машине» (Видеоуроки) <u>https://videouroki.net/video/20-shvieinaia-mashina-osnovnyie-opieratsii-pri-mashinnoibrabotkie-izdieliia.html</u> |
| 17 | Уход за швейной машиной. | 1 | 1 | | | Урок «Регуляторы швейной машины. |

| | | | | | | |
|----|---|---|--|---|---|--|
| | Правила безопасной работы на швейной машине. | | | | | Устройство и установка машинной иглы» Урок «Уход за швейной машиной» Урок «Приспособления к швейной машине» (видеоуроки) http://videouroki.net |
| 18 | практическая работа | 1 | | | 1 | |
| 19 | Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. | 1 | | | | |
| 20 | Требования к готовой одежде. | 1 | | | | |
| 21 | Конструирование одежды. Мерки необходимые для построения фартука. | | | | | |
| 22 | Практическая работа: " Снятие мерок". | 1 | | | | |
| 23 | Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука). | | | 1 | | |
| 24 | Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука). | 1 | | | | |
| 25 | Моделирование швейного изделия | 1 | | 1 | | |
| 26 | Технология изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. | 1 | | 1 | | Урок «Раскладка выкройки на ткани: полное руководство» https://burdastyle.ru/master-klassy/tkani/raskladka-vykrojki-na-tkanipolnoe-rukovodstvo_17661/ |
| 27 | Раскрой деталей фартука. | 1 | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|--|---|--|-------|
| 28 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 | | 1 | | |
| 29 | Обработка бретелей. | 1 | | 1 | | |
| 30 | Обработка деталей пояса фартука. | 1 | | 1 | | |
| 31 | Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. | 1 | | 1 | | |
| 32 | Обработка нагрудника. | 1 | | 1 | | |
| 33 | Обработка накладного кармана. | 1 | | 1 | | |
| 34 | Соединение кармана с нижней частью фартука. | 1 | | 1 | | |
| 35 | Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. | 1 | | 1 | | |
| 36 | Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. | 1 | | 1 | | |
| 37 | Технологии обработки пищевых продуктов. Основы рационального питания. | 1 | | 1 | | |
| 38 | Минеральные вещества. | 1 | | 1 | | |
| 39 | Технологии производства круп и их кулинарной обработки. | 1 | | 1 | | (РЭШ) |
| 40 | Требования к качеству круп. | 1 | | 1 | | |

| | | | | | | |
|--------|--|---|--|---|--|--|
| 4 1 | Технологии производства бобовых и их кулинарной обработки | 1 | | 1 | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7099/start/257839/ (РЭШ) |
| 4 2 | Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре). | 1 | | | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/ (РЭШ) |
| 4 3 | Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. | 1 | | | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277/ (РЭШ) |
| 4 4 | Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий. | 1 | | 1 | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/ (РЭШ) |
| 4 5 | Технология производства кисломолочных продуктов. Блюда из кисломолочных продуктов. | 1 | | 1 | | Урок «Технология ____производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/aspect/257307/ |
| 4 6 | Технология приготовления холодных десертов. | 1 | | | | Урок тренировочный модуль «Приготовление изделий из теста» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/training/#170983 https://videouroki.net/blog/vidieurok-tiekhnologhiia-prighotovlieniia-sladostiei-diesiertov-napitkov.html |
| 4 7 | Технология производства плодоовощных консервов. | 1 | | 1 | | Урок «Сохранность _____пищевых продуктов» (презентация) https://slide-share.ru/tema-16-khranenie-pishchevikh-produktov-234473 |
| 4 8 | Особенности приготовления пищи в походных условиях. | 1 | | 1 | | |
| 4 9 | Первая помощь при пищевых отравлениях. | 1 | | 1 | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|--|---|--|---|
| 50 | . Вязание крючком | 1 | | 1 | | https://videouroki.net/blog/vidieourok-viazaniie-spitsami-uzory-iz-litsievykh-i-iznanochnykh-pietiel.html |
| 51 | Условные обозначения. Начало вязания | 1 | | 1 | | |
| 52 | . Вязание. Виды крючков. Пряжа.. | 1 | | 1 | | |
| 53 | Виды петель: полустолбик, столбик без накида, столбик с накидом, столбик с двумя накидами. | 1 | | 1 | | |
| 54 | Вязание рогатки из столбиков с накидом. Замкнутое колечко из воздушных петель. Вязание по кругу. | 1 | | 1 | | |
| 55 | Вязание квадратного полотна. | 1 | | 1 | | |
| 56 | Вязание круглого полотна. | 1 | | 1 | | |
| 57 | Вязание круглого полотна. | 1 | | 1 | | |
| 58 | Вязание круглого полотна. | 1 | | 1 | | |
| 60 | .Идеи творческих проектов. | 1 | | 1 | | |
| 61 | Виды проводов. | 1 | | 1 | | |
| 62 | Устройство квартирной электропроводки . | 1 | | | | |
| 63 | Функциональное разнообразие роботов. | 1 | | | | |
| 64 | Программирование роботов. | 1 | | | | |
| 65 | Полезные для человека дикорастущие | 1 | | | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7104/start/257088/ (РЭШ) |

| | | | | | |
|--------|--|----|--|-----------|--|
| | растения и их классификация . | | | | |
| 6 6 | Культурные растения и их классификация . Выращивание растений на школьном/приусадебном участке | 1 | | 1 | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7105/start/257808/ (РЭШ) |
| 6 7 | Культурные растения и их классификация . Выращивание растений на школьном/приусадебном участке | 1 | | 1 | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7105/start/257808/ (РЭШ) |
| 6 8 | Культурные растения и их классификация . Выращивание растений на школьном/приусадебном участке | 1 | | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7105/start/257808/ (РЭШ) |
| | Итого: | 68 | | 26 | |

7 класс

| | Тема урока | Количество | | | Дата изучения | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
|---|---|------------|----------|------------|---------------|--|
| | | во часов | | | | |
| | | все го | конт р., | прак тич., | | |
| 1 | Запуск творческого индивидуального проекта. | 1 | | 1 | | Урок «Творческий проект» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/ |
| 2 | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология | | | | | Урок «Творческий учебный проект. Этапы проекта» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/ rt/257653/ |
| 3 | Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. | 1 | | | | |
| 4 | Технология производства химических волокон. | 1 | 1 | | | Урок «Свойства текстильных материалов» (РЭШ) |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|--|---|
| | | | | | | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/conspet/256122/ |
| 5 | Свойства химических волокон и тканей из них. | 1 | | 1 | | Урок «Особенности производства синтетических и искусственных волокон». (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/3359/main/ |
| 6 | Контрольная работа №1 «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон». | 1 | 1 | | | |
| 7 | Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Приспособления к швейной машине | 1 | | 1 | | |
| | Приспособления к швейной машине | | | | | |
| 9 | Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. | 1 | | 1 | | |
| 10 | Конструирование швейных изделий | 1 | | 1 | | |
| 11 | Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа изделия» | 1 | | 1 | | |
| 12 | Моделирование плечевой одежды. | 1 | 1 | | | |

| | | | | | | |
|--------|--|---|---|---|--|---|
| 1 3 | Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | 1 | | 1 | | |
| 1 4 | Контрольная работ №2 «Конструирование и моделирование одежды» | 1 | 1 | | | |
| 1 5 | Практическая работа «Раскрой плечевой одежды.» | 1 | | 1 | | |
| 1 6 | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. | 1 | | | | |
| 1 7 | Практическая работа «Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей.» | 1 | | 1 | | |
| 1 8 | Подготовка и проведение примерки. | 1 | | | | |
| 1 9 | Практическая работа. Подготовка и проведение примерки. | 1 | | 1 | | https://videouroki.net/blog/vidieourok-tiekhnologhiia-prigotovleniia-sladostieidiesiertov-napitkov.html сладости |
| 2 0 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | 1 | | | | |
| 2 1 | Виды теста | 1 | 1 | | | |
| 2 2 | Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста. | 1 | | | | |
| 2 3 | Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет | 1 | | 1 | | Урок «Какие бывают профессии? Как выбрать профессию?» https://navigatum.ru/kikipv.html |
| 2 4 | Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола | | | 1 | | Урок «Введение в мир профессий, включая профессии будущего» |

| | | | | | | |
|--------|--|-----------|----------|-----------|--|--|
| | | 1 | | | | 5(Мультиурок) https://multiurok.ru/files/vvedenie-v-mir-professii-vkliuchaia-professii-budu.html |
| 2 5 | Вязание спицами. Набор петель. | 1 | | | | |
| 2 6 | Практическая работа «Набор петель. Вязание лицевых петель». | 1 | | 1 | | |
| 2 7 | Практическая работа «Набор петель. Вязание изнаночных петель». | 1 | | 1 | | |
| 2 8 | Практическая работа «Вязание основных узоров». | 1 | | 1 | | |
| 2 9 | Практическая работа «Закрывание петель последнего ряда». | 1 | | 1 | | |
| 3 0 | Практическая работа «Закрывание петель последнего ряда». | 1 | | 1 | | |
| 3 1 | Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий | 1 | 1 | | | |
| 3 2 | Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий | 1 | | | | |
| 3 3 | Изготовление кисломолочного продукта | 1 | | 1 | | |
| 3 4 | Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки) | 1 | | | | |
| | Всего | 34 | 4 | 19 | | |

8 КЛАСС

| № | Тема урока | Количество часов | | |
|---|------------|------------------|--|--|
|---|------------|------------------|--|--|

| | | Все го | Конт р., | Практи ч., | Дата изучен ия | Электронные цифровые образовательные ресурсы |
|---|--|-----------|-------------|---------------|----------------------|---|
| 1 | Запуск творческого индивидуального проекта. | 1 | | | | |
| 2 | 1 этап поисково – исследовательск ий. | 1 | | | | Урок «Творческий проект» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/ |
| 3 | Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта. | 1 | | 1 | | Урок «Творческий учебный проект. Этапы проекта» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/ Урок «Конструирование. Решение конструкторских задач»(РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/7079/start/257339/ https://iu.ru/video-lessons/ /Инфоурок/ Бесплатные видеоуроки 1 Урок «Творческая 1 проектная 1деятельность» http://videouroki.net Видеоуроки |
| 4 | История вышивки. Инструменты и принадлежности | 1 | | | | https://videouroki.net/blog/videourok-dekorativno-prikladnoe-iskusstvo.html |
| 5 | Шов 1. Полупетля, полупетля с прикрепом. Петля с прикрепом. | 1 | | 1 | | |
| 6 | Французский узелок. | 1 | | 1 | | |
| 7 | Двойной стежок, с нахлестом, с настилом. | 1 | | 1 | | |
| 8 | Стежок с завитком прямым и смещенным. | 1 | | 1 | | |

| | | | | | | |
|--------|--|---|---|---|--|--|
| 9 | Елочка», тамбурный, петельный с использованием в цветочной композиции. | 1 | | 1 | | |
| 1 0 | Стебельчатый с использованием в цветочной композиции. Оформление работы для итоговой выставки | 1 | | 1 | | |
| 1 1 | Швейная машина. | 1 | 1 | | | |
| 1 2 | Регуляторы швейной машины | 1 | | 1 | | |
| 1 3 | Эстетическая ценность результатов труда. | 1 | | | | |
| 1 4 | Аксессуары к одежде. | 1 | | | | |
| 1 5 | Контрольная работа «Швейная машина.» | 1 | 1 | | | |
| | История сумок. Эскизирование сумки. | 1 | | | | |
| 1 6 | Конструир ование сумки. Чертеж сумки в масштабе 1:4 | 1 | | 1 | | |
| 1 7 | Моделирование сумки. | 1 | | 1 | | |
| 1 8 | Основные правила раскроя. Раскрой | 1 | | 1 | | |
| 1 9 | Обработка ручек | 1 | | 1 | | |
| 2 0 | Обработка внутреннего кармана | 1 | | 1 | | |
| 2 1 | Машинные швы. Двойной или | 1 | | 1 | | |

| | | | | | | |
|--------|--|---|---|---|--|--|
| | французский шов. Технология выполнения | | | | | |
| 2 2 | Обработка верхнего среза сумки. Соединение ручек и внутреннего кармана с сумкой. | 1 | | 1 | | |
| 2 3 | Декорирование сумки. Вышивка, рисунок на сумки | 1 | 1 | | | |
| 2 4 | Обработка боковых срезов сумки двойным швом. | 1 | | | | |
| 2 5 | Оформление низа сумки. | 1 | | 1 | | https://vk.com/video-215748105_456239049?list=ccae3cf6c377f1a7c |
| 2 6 | Система автоматизации проектно- конструктор- ских работ САПР . Ин- струменты построения чертежей в САПР | 1 | | | | Урок тренировочный модуль «Приготовление изделий из теста» (РЭШ) https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/traing/#170983 |
| 2 7 | Построение геометрических фигур | 1 | 1 | | | https://videouroki.net/blog/vidieourok-miekhanichieskaia-i-tieplovaia-obrabotka-miasa.ht |
| 2 8 | Приготовление изделий из теста | 1 | | | | |
| 2 9 | Механическая и тепловая обработка мяса | 1 | | | | Урок «Между порядком и хаосом» РЭШ https://resh.edu.ru/subject/lesson/6377/conspect/278123/ |
| 3 0 | Механическая и тепловая обработка мяса | 1 | | | | |

| | | | | | | |
|--------|--|-----------|----------|-----------|--|---|
| 3 1 | Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира. Порядок в доме | 1 | | | | |
| 3 2 | Компьютерные программы проектирования жилища. | 1 | | | | https://videouroki.net/blog/videourok-kollektsii-domashnyaya-biblioteka-kartiny.html |
| 3 3 | Компьютерные программы проектирования жилища. | 1 | | | | |
| 3 4 | Коллекции. Домашняя библиотека. Картины | 1 | | | | |
| | всего | 34 | 4 | 16 | | |

Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

1. Примерная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию. Протокол № 1/15 от 8 апреля 2017 года.

2. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 144с.

Учебники

УМК «Технология. 5 класс»

1.Технология. 5 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 2.Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 3.Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 4.Технология. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

УМК «Технология. 6 класс»

1.Технология. 6 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница). 2.Технология. 6 класс. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 3.Технология. 6 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 4.Технология. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

УМК «Технология. 7 класс»

1.Технология. 7 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 2.Технология. 7 класс. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 3.Технология. 7 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 4.Технология. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

УМК «Технология. 8—9 классы»

1.Технология. 8—9 классы. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 2.Технология. 8—9 классы. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 3.Технология. 8—9 классы. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница). 4.Технология. 8—9 классы. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница)

30. д 31. *Выкройка* 32. а, г 33. В 34. Б 35. Б 36. Г 37. А 38. а