

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Калининградской области**

**Комитет по образованию администрации городского округа**

**«Город Калининград»**

**МАОУ СОШ № 7**

РАССМОТРЕНО

На МО естественно-научного  
и прикладного циклов

Руководитель МО

\_\_\_\_\_  
Н.А.Лопатина  
Протокол № 1 от «30» августа  
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
НМР

\_\_\_\_\_  
О.С.Стешина

«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор МАОУ № 7

\_\_\_\_\_  
Л.Н.Вольвач

Приказ № 111/1-о  
от «30» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 5-8 классов

**Калининград 2023**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии является составной частью основной общеобразовательной программы основного общего образования и составлена с учетом программы общеобразовательных учреждений по технологии для учащихся 5-9 классов под редакцией В. М. Казакевича, Г.В. Пичугиной, Г.Ю. Семёновой - М.: Вентана – Граф, 2015 г.

**Цель курса технология: воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; **совершенствование** коммуникативных умений и навыков; **освоение** знаний о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

### **Задачи курса технология:**

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Количество часов по программе: в 5 классе всего – 68 часов, в неделю – 2 часа; в 6 классе всего – 68 часов, в неделю – 2 часа; в 7 классе всего – 68 часов, в неделю – 2 часа; в 8 классе всего – 34 часа, в неделю – 1 час

В тематическое планирование включен внутрипредметный модуль «Проектная деятельность» в 5-7 классах в количестве 20 ч., в 8-ом классе -10 ч.

## СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 5 КЛАСС

#### 1. Основы производства (2 ч.)

##### *Теоретические сведения*

Техно сфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техно сферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Экскурсии (виртуальные). Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

## **2. Общая технология (2ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Виды технологий по сферам производства.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Экскурсии (виртуальные). Подготовка рефератов.

## **3. Техника (4 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

### ***Практическая деятельность***

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

## **4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 ч.)**

### ***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. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Натуральные волокна 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. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов:

переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. 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. Уход за швейной машиной. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

### ***Практическая деятельность***

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнение на швейной машине. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

## **5. Технологии обработки пищевых продуктов (12 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология

приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Сервировка стола.

## **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Подготовка иллюстрированных рефератов по теме.

## **7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

### ***Практическая деятельность***

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

## **8. Технологии растениеводства (6 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

### ***Практическая деятельность***

Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

## **9. Технологии животноводства (2 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Бездомные животные как социальная проблема.

### ***Практическая деятельность***

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

## **10. Социально-экономические технологии (2 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.

### ***Практическая деятельность***

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

## **11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (21 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

### ***Практическая деятельность***

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

## **6 КЛАСС**

### **1. Основы производства (2 ч.)**

#### ***Теоретические сведения***

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

## ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Экскурсии (виртуальные). Ознакомление с полуфабрикатами продовольственной сферы.

### **2. Общая технология (2 ч.)**

#### ***Теоретические сведения***

Общие характеристики технологии. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Чтение чертежа или эскиза. Составление учебной технологической карты. Экскурсии (виртуальные). Подготовка рефератов.

### **3. Техника (4 ч.)**

#### ***Теоретические сведения***

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой.

#### ***Практическая деятельность***

Подготовка швейной машины к работе. Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины, приспособлений. Устранение дефектов машинной строчки. Уход за швейной машиной.

### **4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (30 ч.)**

#### **5.**

#### ***Теоретические сведения***

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах:

перенос пиний выкройки на детали кроя, примётывание, вымётывание. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: притачивание, обтачивание. Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки среднего, плечевых и боковых швов, нижних срезов изделия и рукавов. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

### ***Практическая деятельность***

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Проведение влажно-тепловых работ.

## **6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Основы рационального (здорового) питания. Виды круп и бобовых, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш и бобовых. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Первичная обработка мяса, рыбы. Технологии приготовления мяса, рыбы. Виды супов. Бульоны. Приготовление первых блюд. Сервировка стола. Правила этикета.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление и оформление блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. Приготовление блюд из мяса, рыбы. Приготовление супов. Сервировка стола.

## **7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.



## **8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

### ***Практическая деятельность***

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Кодирование и декодирование информации.

## **9. Технологии растениеводства (4 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

### ***Практическая деятельность***

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

## **10. Технологии животноводства (2 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Технологии получения животноводческой продукции. Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

### ***Практическая деятельность***

Сбор информации о содержании домашних животных в своей семье, семьях друзей. Рассмотрение технологических процессов ухода за домашними питомцами. Подсчёт расходов на содержание домашнего питомца.

## **11. Социально-экономические технологии (2 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

### ***Практическая деятельность***

Анализ потребностей родственников, соседей, друзей в помощи или опеке. Определение направлений помощи.

## **12. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Введение в творческий проект. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Методы творчества в проектной деятельности. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

### ***Практическая деятельность***

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Разработка и изготовление изделия. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

## **7 КЛАСС**

### **1. Основы производства (2 ч.)**

#### ***Теоретические сведения***

Современные средства ручного труда. Профессии и производство, связанное с применением ручных орудий труда. Средства труда современного производства. Технологические машины в различных отраслях производства. Профессии и производство, связанное с применением современных средств труда. Агрегаты и производственные линии.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Экскурсии (виртуальные).

### **2. Общая технология (2ч.)**

#### ***Теоретические сведения***

Культура производства. Понятие. Сущность. Технологическая культура производства. Культура труда. Трудовая, технологическая, договорная, исполнительская дисциплина. Технологический режим. Научная организация труда. Культура труда работника.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Экскурсии (виртуальные). Подготовка рефератов.

### **3. Техника (2 ч.)**

#### ***Теоретические сведения***

Понятие двигателя. Профессии, связанные с изобретением, созданием и производством двигателей. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели.

Электрические двигатели. Профессии, связанные с разработкой и совершенствованием двигателей, с их применением в технических устройствах.

### ***Практическая деятельность***

Изучение электродвигателя швейной машины.

## **4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (30 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Виды и свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета. Организация рабочего места для выполнения ручных и машинных работ. Ручные и машинные швы, применяемые в изготовлении поясных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, примётывание, вымётывание. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: притачивание, обтачивание. Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки боковых швов, вытачек, нижнего и верхнего среза поясного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Виды вышивки, инструменты и материалы для вышивки. Технология изготовления простых вышивальных швов, вышивки французским узелком и рококо, гладью, крестом.

### ***Практическая деятельность***

Определение волокнистого состава тканей. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Проведение влажно-тепловых работ.

Изготовление образцов вышивки с использованием простых вышивальных швов, вышивки французским узелком и рококо, гладью, крестом. Изготовление вышивки по индивидуальному эскизу.

## **5. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и

электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Дрожжевое, бездрожжевое тесто. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Песочное, бисквитное, заварное тесто. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы. Сладкие и десертные блюда и напитки. Правила этикета. Сервировка стола.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление изделий из дрожжевого, бездрожжевого и песочного теста. Приготовление сладких блюд и напитков. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Сервировка стола.

## **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Профессии и производство, связанное с использованием электрических приборов и оборудования.

### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации о различных видах энергии в Интернете и справочной литературе. Подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применении энергии магнитного поля, электростатического поля, электрического тока или магнитных волн.

## **7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технологии наблюдения. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

### ***Практическая деятельность***

Проведение хромотрожа выполнения домашних заданий в выбранный день недели. Проведение наблюдения за каким-либо процессом или явлением.

## **8. Технологии растениеводства (4 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

### ***Практическая деятельность***

Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания. Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.

## **9. Технологии животноводства (2 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Корма для животных. Кормопроизводство. Профессии и производство, связанное с кормлением животных. Состав кормов и их питательность. Составление рациона кормления. Классификация кормов. Составление рациона кормления. Определение норм кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

### ***Практическая деятельность***

Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак. Сравнение рационов питания различных домашних животных.

## **10. Социально-экономические технологии (2ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Назначение социологических исследований. Профессии и производство, связанное с социологическими исследованиями. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

### ***Практическая деятельность***

Разработка анкеты для изучения успеваемости учащихся класса.

## **11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (8 ч.)**

### ***Теоретические сведения***

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

### ***Практическая деятельность***

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Разработка и изготовление изделия. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

## **8 КЛАСС**

### **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (4 ч.)**

Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел II. Электротехника (12ч.)**

Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Знакомиться с электроосветительными приборами, бытовыми электронагревательными приборами. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел III. Семейная экономика (6 ч.)**

Бюджет семьи. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

## **Раздел IV. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч.)**

Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация», профессиограмма и психограмма профессии. Иметь понятие о роли темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Иметь представление о мотивах и ценностных ориентациях самоопределения, профессиональной пригодности. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.

## **Раздел V. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 ч.)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Создание эскизов, выкроек, шаблонов. Создание технологической карты изготовления изделия. Изготовление изделия, с соблюдением правил техники безопасности. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации для защиты проекта. Защита проекта. Критерии защиты проекта.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИЯ**

### **Личностные результаты**

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты:**

#### **Регулятивные универсальные учебные действия**

##### ***Обучающийся научится:***

- планирование процесса познавательной деятельности.
- ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **Познавательные универсальные учебные действия**

##### ***Обучающийся научится:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

### **Коммуникативные универсальные учебные действия**

#### ***Обучающийся научится:***

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

### **Предметные результаты:**

## **5 КЛАСС**

### **Раздел 1. Основы производства**

#### ***Выпускник научится:***

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техно сфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье»;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

#### ***Получит возможность научиться:***

- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск и получение информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания.

### **Раздел 2. Общая технология**

#### ***Выпускник научится:***

- определять понятия «техно сфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

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

- приводить прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов



питания, сервиса, информационной сфере.

### **Раздел 3. Техника**

#### ***Выпускник научится:***

- определять понятие «техника», «технологическая машина»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам.

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

- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами.

### **Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

#### ***Выпускник научится:***

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом;
- определять назначение и особенности различных швейных 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.

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

- определять способ графического отображения объектов труда;
- выполнять не сложное моделирование швейных изделий;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели.

### **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов**

#### ***Выпускник научится:***

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

## **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

***Выпускник научится:***

- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- разделять разные виды энергии.

## **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

***Выпускник научится:***

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации.

## **Раздел 8. Технологии растениеводства.**

***Выпускник научится:***

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;

- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

## **Раздел 9. Технологии животноводства**

### ***Выпускник научится:***

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления.

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

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства.

## **Раздел 10. Социально-экономические технологии**

### ***Выпускник научится:***

- объяснять специфику социальных технологий;
- называть средства и методы социальных технологий.

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

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение.

## **Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.**

### ***Выпускник научится:***

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
  - выявлять и формулировать проблему;
  - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
  - планировать этапы выполнения работ;
  - составлять технологическую карту изготовления изделия;
  - выбирать средства реализации замысла;
  - осуществлять технологический процесс;
  - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
  - пользоваться основными видами проектной документации;
  - готовить пояснительную записку к проекту;
  - оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Получит возможность научиться:***

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

## **6 КЛАСС**

### **Раздел 1. Основы производства**

***Выпускник научится:***

- определять понятия «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и использовать эти понятия;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

***Получит возможность научиться:***

- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск и получение информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания.

### **Раздел 2. Общая технология**

***Выпускник научится:***

- определять каковы главные признаки технологий;
- определять, что такое технологическая дисциплина и чем она отличается от трудовой дисциплины;
- читать и составлять учебную конструкторскую и технологическую документацию;
- определять технологические признаки выбранного процесса.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- приводить прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

### **Раздел 3. Техника**

***Выпускник научится:***

- определять понятие «техническая система», «технологическая машина»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- управлять некоторыми видами технологических машин;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники).

***Выпускник получит возможность научиться:***

- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами.

**Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

***Выпускник научится:***

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- 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.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- выполнять не сложное моделирование швейных изделий;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели.

**Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов**

***Выпускник научится:***

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

## **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

### ***Выпускник научится:***

- экономить и правильно сохранять тепловую энергию;
- разбираться в способах получения и сохранения тепловой энергии;
- рационально накапливать тепловую энергию и преобразовывать её в другие виды или работу.

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

- рационально пользоваться устройствами по получению и преобразованию тепловой энергии.

## **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

### ***Выпускник научится:***

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- понимать, что такое кодирование информации, в какой знаковой форме предстают сигналы при общении людей, отличие символа от знака;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий;
- представлять информацию в той или иной знаковой форме.

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

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации.
- Осуществлять несложное шифрование информации.

## **Раздел 8. Технологии растениеводства.**

### ***Выпускник научится:***

- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

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

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий.

## **Раздел 9. Технологии животноводства**

### ***Выпускник научится:***

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства.

**Раздел 10. Социально-экономические технологии**

***Выпускник научится:***

- объяснять специфику социальных технологий;
- объяснять понятие коммуникации в социальной среде.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- грамотно строить с другими людьми процесс коммуникации, учитывая её особенности.

**Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.**

***Выпускник научится:***

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
  - выявлять и формулировать проблему;
  - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
  - планировать этапы выполнения работ;
  - составлять технологическую карту изготовления изделия;
  - выбирать средства реализации замысла;
  - осуществлять технологический процесс;
  - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
  - пользоваться основными видами проектной документации;
  - готовить пояснительную записку к проекту;
  - оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Получит возможность научиться:***

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**7 КЛАСС**

**Раздел 1. Основы производства**

***Выпускник научится:***

- разбираться в видах и назначении современных ручных электрифицированных инструментов;
- характеризовать профессии, обслуживающие автоматизированные производства;
- ориентироваться в видах оборудования современного производства.

***Получит возможность научиться:***

- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными средствами ручного труда, используемыми в технологических процессах;
- осуществлять поиск и получение информации об том, каким оборудованием для труда должно быть оснащено современное производство.

**Раздел 2. Общая технология**

***Выпускник научится:***

- разбираться в проявлениях материальной и духовной культуры;
- оценивать уровень технологической культуры ближайшего окружения;
- эффективно организовывать свою деятельность на основе правил и положений культуры труда;
- определять в чем проявляется культура труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- приводить прогнозы развития технологической культуры производства.

**Раздел 3. Техника**

***Выпускник научится:***

- понимать определение «двигатели», назначение двигателей;
- понимать, как работают и для чего используются различные виды двигателей;
- разбираться в конструкциях и предназначении различных двигателей.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- оценивать возможность и целесообразность использования тех или иных двигателей для технологических машин и производственных установок.

**Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

***Выпускник научится:***

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- подбирать текстильные материалы для швейных изделий исходя из свойств волокон материалов;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- обслуживать швейную машину в процессе работы;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.



***Выпускник получит возможность научиться:***

- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- выполнять не сложное моделирования швейных изделий;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели.

**Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов**

***Выпускник научится:***

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

**Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

***Выпускник научится:***

- понимать, как проявляются свойства магнитного и электрического полей;
- понимать, что такое электрический ток, как и с помощью чего его получают;
- понимать, как возникает и как используется электромагнитное поле.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- применять в быту и практической деятельности знания свойств магнитных, электрических и электромагнитных полей.

**Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

***Выпускник научится:***

- понимать, что может быть источником информации для человека и других живых организмов;
- понимать, по каким каналам можно получить необходимую информацию;
- представлять характеристику методов наблюдения, опытов, экспериментов для сбора необходимой информации.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- выбирать необходимый для жизни и деятельности источник информации;

- находить наиболее информативный канал получения нужных сведений;
- планировать и проводить наблюдения, опыты, эксперименты.

## **Раздел 8. Технологии растениеводства.**

### ***Выпускник научится:***

- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- иметь понятие о создании условий для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов.

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

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки по выращиванию культивируемых грибов.

## **Раздел 9. Технологии животноводства**

### ***Выпускник научится:***

- правильно организовывать кормление животных;
- понимать, какие существуют виды кормов и из чего они состоят;
- понимать, какие технологии и оборудование применяются при кормлении животных и заготовке кормов;
- составлять рационы кормления животных;
- иметь представление о подготовке корма к скармливанию.

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

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства.

## **Раздел 10. Социально-экономические технологии**

### ***Выпускник научится:***

- понимать для чего проводят социологические исследования;
- понимать, с помощью каких технологий можно выяснить мнение людей по тому или иному вопросу.

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

- готовить материалы для осуществления различных вариантов технологий социологических исследований.

## **Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.**

### ***Выпускник научится:***

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
- - выявлять и формулировать проблему;

- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
  - пользоваться основными видами проектной документации;
  - готовить пояснительную записку к проекту;
  - оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Получит возможность научиться:***

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

## **8 КЛАСС**

***Обучающийся научится:***

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- определять потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- планировать свою профессиональную деятельность;
- понимать понятия, связанные с разделением и специализацией труда, сферами, отраслями, предметами и процессами профессиональной деятельности;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки развития технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, сервиса, информационной сфере;
- осуществлять выбор решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- технологизировать свой опыт в виде инструкции или технологической карты.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ И ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 КЛАСС**

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов
	<b>Раздел. Основы производства</b>	<b>2</b>
1	Вводный и первичный инструктаж. Естественная и искусственная окружающая среда (техно сфера)	1
2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда.	1
	<b>Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>12</b>
3	<b>Входной контроль</b> ТБ при работе на кухне. Санитария и гигиена на кухне.	1
4	Основы рационального питания. Здоровое питание. <b>ЛР № 1:</b> Определение загрязнения столовой посуды.	1
5	Бутерброды. Горячие напитки.	1
6	<b>ПР № 1:</b> Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1
7	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. <b>ЛР № 2:</b> Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическими методами.	1
8	<b>ПР № 2:</b> Приготовление салата из сырых овощей.	1
9	Тепловая обработка овощей.	1
10	<b>ПР № 3:</b> Приготовление салата из варёных овощей.	1
11	Блюда из яиц.	1
12	<b>ПР № 4:</b> Приготовление блюда из яиц.	1
13	Сервировка стола к завтраку. Украшение блюд.	1
14	Правила этикета за столом. <b>КР по теме «Кулинария».</b>	1

	<b>Раздел. Общая технология</b>	<b>2</b>
15	Сущность технологии в производстве. Виды технологий.	1
16	Характеристика технологии и технологическая документация.	1
	<b>Раздел. Техника</b>	<b>4</b>
17	Техника и её классификация. Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
18	Рабочие органы техники. Инструктаж при работе на швейной машине, при ручных работах. <b>ПР № 5:</b> Исследование работы механизмов швейной машины.	1
19	<b>ПР № 6:</b> Подготовка швейной машины к работе.	1
20	<b>ПР № 7:</b> Выполнение машинных строчек.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>10</b>
21	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1
22	Конструкционные материалы. Текстильные материалы и их свойства. <b>ЛР № 3:</b> Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.	1
23	<b>ЛР № 4:</b> Определение сминаемости материалов.	1
24	Графическое отображение формы предмета. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	1
25	Швейные ручные работы.	1
26	<b>ПР № 8:</b> Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	1
27	Вышивка лентами. Приёмы работы.	1
28	<b>ПР № 9:</b> Вышивка элементов лентами.	1
29	Операции при машинной обработке изделия.	1
30	<b>ПР № 10:</b> Изготовление образцов машинных швов. <b>Полугодовая КР.</b>	1
	<b>Раздел. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b> <b>ВПМ Проектная деятельность</b>	<b>1 + 12</b> <b>ВПМ</b>
31	Проектная деятельность. Творчество.	1

32	Основные этапы проектной деятельности.	1
33	Разработка вариантов изделия, выбор лучшего варианта	1
34	<b>ВПМ Проектирование изделия</b> Разработка проектной документации.	1
35	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 11:</b> Снятие мерок.	1
36	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 12:</b> Построение чертежа выкройки фартука и прямой юбки в масштабе.	1
37	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 13:</b> Построение чертежа и изготовление выкройки фартука и прямой юбки по своим меркам.	1
38	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 14:</b> Раскрой фартука.	1
39	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 15:</b> Обработка боковых и нижнего срезов фартука.	1
40	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 16:</b> Изготовление пояса-завязки фартука.	1
41	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 17:</b> Сборка и отделка изделий.	1
42	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 18:</b> ВТО изделий.	1
43	<b>ВПМ Проектирование изделия ПР № 19:</b> ВТО изделий.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>
44	Работа и энергия.	1
45	Виды энергии.	1
46	Накопление механической энергии.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>
47	Информация и её виды	1
48	Каналы восприятия информации человеком	1
49	Способы материального представления и записи визуальной информации	1
50	<b>ПР № 20:</b> Шифрование текста.	1
	<b>Раздел. Технологии растениеводства</b>	<b>6</b>
51	Растения как объект технологии.	1
52	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
53	<b>ЛР № 5:</b> Агротехнические приёмы выращивания культурных растений.	1

54	<b>ПР № 21:</b> Определение полезных свойств культурных растений.	1
55	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1
56	<b>ПР № 22:</b> Определение групп культурных растений.	1
	<b>Раздел. Технологии животноводства</b>	<b>2</b>
57	Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека.	1
58	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1
	<b>Раздел. Социальные технологии</b>	<b>2</b>
59	Человек как объект технологии	1
60	Потребности людей. Содержание социальных технологий.	1
	<b>Раздел. Технология творческой исследовательской деятельности ВПМ (Выполнение итогового проекта)</b>	<b>8 ВПМ</b>
61	<b>ВПМ</b> Выработка идей. Выбор оборудования и инструментов.	1
62	<b>ВПМ</b> Правила составления технологической карты <b>ПР № 23:</b> Составление технологической карты.	1
63	<b>ВПМ</b> Конструирование изделий. <b>ПР № 24:</b> Конструирование.	1
64	<b>ВПМ</b> Моделирование изделий. <b>ПР № 25:</b> Моделирование изделия.	1
65	<b>ВПМ</b> Технологический этап выполнения проекта. <b>Промежуточная аттестация.</b>	1
66	<b>ВПМ</b> Требования к изготовлению изделий. <b>ПР № 26:</b> Изготовление изделия.	1
67	<b>ВПМ</b> Требования к отделке изделий. <b>ПР № 27:</b> Отделка изделия.	1
68	Оценка проделанной работы. Защита проекта.	1

## 6 КЛАСС

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов
	<b>Раздел. Основы производства</b>	<b>2</b>
1	Вводный и первичный инструктаж. Труд как основа производства.	1

	Предметы труда.	
2	Сырьё как предмет труда.	1
	<b>Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>10</b>
3	Вводный и первичный инструктаж. ТБ при работе на кухне. Основы рационального здорового питания. <b>Входной контроль</b>	1
4	Технологии производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур.	1
5	<b>ПР № 1:</b> Приготовление блюд из круп и бобовых культур.	1
6	Первичная обработка рыбы. Технологии приготовления блюд из рыбы.	1
7	<b>ПР № 2:</b> Приготовление блюд из рыбы.	1
8	Первичная обработка мяса. Технологии приготовления блюд из мяса.	1
9	<b>ПР № 3:</b> Приготовление блюд из мяса.	1
10	Технологии приготовления первых блюд.	1
11	<b>ПР № 4:</b> Приготовление супа.	1
12	Сервировка стола. Правила этикета. <b>КР по теме «Кулинария».</b>	1
	<b>Раздел. Общая технология</b>	<b>2</b>
13	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1
14	Техническая и технологическая документация.	1
	<b>Раздел. Техника</b>	<b>4</b>
15	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин).	1
16	Двигатели технических систем (машин). Инструктаж при работе на швейной машине. <b>ПР № 5:</b> Подготовка швейной машины к работе.	1
17	Механическая трансмиссия в технических системах. <b>ПР № 6:</b> Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины, приспособлений.	1
18	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах. <b>ПР № 7:</b> Устранение дефектов машинной строчки.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>30 (в т.ч. 14 ВПМ)</b>
19	Текстильные и нетканые материалы из химических волокон.	1



20	<b>ЛР № 1:</b> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1
21	Ручные работы.	1
22	<b>ПР № 8:</b> Изготовление образцов ручных швов.	1
23	Виды машинных операций.	1
24	<b>ПР № 9:</b> Изготовление образцов машинных работ.	1
25	Конструирование плечевой одежды. <b>ПР № 10:</b> Снятие мерок.	1
26	<b>ВПМ</b> Построение чертежа основы плечевого изделия.	1
27	<b>ВПМ ПР № 11:</b> Построение чертежа.	1
28	<b>ВПМ</b> Моделирование плечевой одежды. <b>ПР № 12:</b> Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.	1
29	<b>ВПМ</b> Раскрой плечевой одежды.	1
30	<b>ВПМ</b> Подготовка и проведение примерки изделия. <b>Полугодовая КР.</b>	1
31	<b>ВПМ ПР № 13:</b> Подготовка и проведение примерки изделия.	1
32	<b>ВПМ</b> Технология обработки верхних и боковых срезов.	1
33	<b>ВПМ ПР № 14:</b> Обработка верхних и боковых срезов.	1
34	<b>ВПМ</b> Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	1
35	<b>ВПМ ПР № 15:</b> Обработка горловины и застёжки.	1
36	<b>ВПМ</b> Технология обработки нижнего среза изделия.	1
37	<b>ВПМ ПР № 16:</b> Обработка нижнего среза изделия.	1
38	<b>ВПМ ПР № 17:</b> Окончательная отделка изделия.	1
39	<b>ВПМ</b> Защита работы.	1
40	Вязание крючком. Инструменты, материалы. Основные виды петель.	1

41	<b>ПР № 18:</b> Вязание полотна.	1
42	<b>ПР № 19:</b> Плотное вязание по кругу.	1
43	<b>ПР № 20:</b> Плотное вязание по кругу квадрата.	1
44	Материалы и инструменты для вязания спицами.	1
45	<b>ПР № 21:</b> Вязание спицами узоров из лицевых петель.	1
46	<b>ПР № 22:</b> Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	1
47	<b>ПР № 23:</b> Разработка схемы для вязания салфетки.	1
48	<b>ПР № 24:</b> Вязание салфетки по кругу.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>2</b>
49	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	1
50	Преобразование, передача, аккумулирование тепловой энергии.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>
51	Восприятие информации.	1
52	Кодирование информации при передаче сведений.	1
53	Символы и знаки при кодировании информации.	1
54	Символы как средство кодирования информации.	1
	<b>Раздел. Технологии растениеводства</b>	<b>4</b>
55	Дикорастущие растения, используемые человеком. <b>ЛР № 2:</b> Определение групп дикорастущих растений.	1
56	Заготовка, переработка и применение сырья дикорастущих растений. <b>ЛР № 3:</b> Приёмы подготовки и способы закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	1
57	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. <b>ПР № 25:</b> Приёмы заготовки полезных дикорастущих растений.	1
58	Условия и методы сохранения природной среды.	1

	<b>Раздел. Технологии животноводства</b>	<b>2</b>
59	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1
60	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	1
	<b>Раздел. Социальные технологии</b>	<b>2</b>
61	Виды социальных технологий.	1
62	Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.	1
	<b>Раздел. Технология творческой исследовательской деятельности ВПМ (Проектная деятельность)</b>	<b>6 ВПМ</b>
63	<b>ВПМ</b> Выработка идей. Выбор оборудования и инструментов.	1
64	<b>ВПМ</b> Правила составления технологической карты. <b>ПР № 26:</b> Составление технологической карты.	1
65	<b>ВПМ</b> Конструирование изделий. <b>ПР № 27:</b> Конструирование. <b>Промежуточная аттестация.</b>	1
66	<b>ВПМ</b> Моделирование изделий. <b>ПР № 28:</b> Моделирование изделия.	1
67	<b>ВПМ</b> Требования к изготовлению изделий. <b>ПР № 29:</b> Изготовление изделия.	1
68	<b>ВПМ ПР № 30:</b> Отделка изделия. Защита проекта.	1

## 7 КЛАСС

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов
	<b>Раздел. Основы производства</b>	<b>2</b>
1	Вводный и первичный инструктаж. Современные средства ручного труда.	1
2	Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.	1
	<b>Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>10</b>
3	Вводный и первичный инструктаж. ТБ при работе на кухне. Технологии приготовления мучных изделий. <b>Входной контроль</b>	1

4	Технологии приготовления сладких блюд.	1
5	<b>ПР № 1:</b> Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.	1
6	<b>ПР № 2:</b> Приготовление изделий из песочного теста.	1
7	<b>ПР № 3:</b> Приготовление сладких блюд.	1
8	Технологии производства блюд из рыбы и морепродуктов.	1
9	<b>ЛР № 1:</b> Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом	1
10	<b>ПР № 4:</b> Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	1
11	Сервировка стола.	1
12	Правила этикета. <b>КР по теме «Кулинария».</b>	1
	<b>Раздел. Общая технология</b>	<b>2</b>
13	Культура производства. Технологическая культура производства.	1
14	Культура труда.	1
	<b>Раздел. Техника</b>	<b>2</b>
15	Двигатели. Воздушные, гидравлические и паровые двигатели.	1
16	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные, ракетные и электрические двигатели.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>30 (в т.ч. 12 ВПМ)</b>
17	Инструктаж по ТБ при ручных и машинных работах. Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс. Свойства искусственных волокон.	1
18	<b>ЛР № 2:</b> Определение волокнистого состава тканей.	1
19	Технология ручных работ.	1
20	<b>ПР № 5:</b> Изготовление образцов ручных швов.	1
21	Технология машинных работ.	1
22	<b>ПР № 6:</b> Изготовление образцов машинных работ.	1
23	Конструирование поясной одежды. <b>ПР № 7:</b> Снятие мерок.	1

24	<b>ПР № 8:</b> Построение чертежа.	1
25	Моделирование поясной одежды.	1
26	<b>ПР № 9:</b> Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.	1
27	<b>ПР № 10:</b> Раскрой поясной одежды.	1
28	<b>ПР № 11:</b> Сметывание деталей кроя. Подготовка и проведение примерки изделия.	1
29	Технология обработки боковых срезов. <b>ПР № 12:</b> Обработка боковых срезов изделия.	1
30	Технология обработки нижнего и верхнего среза изделия. <b>Полугодовая КР.</b>	1
31	<b>ПР № 13:</b> Обработка нижнего и верхнего среза изделия.	1
32	<b>ПР № 14:</b> Окончательная отделка изделия.	1
33	Вышивание. Подготовка к вышивке. <b>ПР № 15.</b> Выполнение вышивальных швов и стежков.	1
34	Техника вышивания крестом. <b>ПР № 16:</b> Вышивка крестом.	1
35	<b>ВПМ</b> Техника вышивания гладью. <b>ПР № 17:</b> Вышивка гладью.	1
36	<b>ВПМ</b> Французский узелок и рококо. <b>ПР № 18:</b> Французский узелок и рококо.	1
37	<b>ВПМ</b> Выбор техники изготовления вышивки.	1
38	<b>ВПМ</b> Разработка вариантов изделия, выбор лучшего.	1
39	<b>ВПМ</b> Правила изготовления эскизов изделий.	1
40	<b>ПР № 19:</b> Выполнение 1 фрагмента проектного изделия.	1
41	<b>ВПМ ПР № 20:</b> Выполнение 2 фрагмента проектного изделия.	1
42	<b>ПР № 21:</b> Выполнение 3 фрагмента проектного изделия.	1
43	<b>ВПМ ПР № 22:</b> Выполнение 3 фрагмента проектного изделия.	1

44	<b>ВПМ ПР</b> Требования к отделке готовых изделий. № 23: Отделка вышивки.	1
45	<b>ВПМ ПР № 24:</b> Оформление готовой работы.	1
46	<b>ВПМ</b> Защита проекта. <b>КР по теме: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»</b>	1
	<b>Раздел. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>2</b>
47	Энергия магнитного и электрического поля.	1
48	Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.	1
	<b>Раздел. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>
49	Источники и каналы получения информации.	1
50	Метод наблюдения в получении новой информации.	1
51	Технические средства проведения наблюдений.	1
52	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1
	<b>Раздел. Технологии растениеводства</b>	<b>4</b>
53	Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращенных съедобных грибов.	1
54	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. <b>ЛР № 3:</b> Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условиям их выращивания.	1
55	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.	1
56	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. <b>ЛР № 4:</b> Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду.	1
	<b>Раздел. Технологии животноводства</b>	<b>2</b>
57	Корма для животных. Состав кормов и их питательная ценность.	1
58	Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1

	<b>Раздел. Социальные технологии</b>	<b>2</b>
59	Назначение социологических исследований.	1
60	Технологии опроса: анкетирование, интервью.	1
	<b>Раздел. Технология творческой исследовательской деятельности ВПМ (Проектная деятельность)</b>	<b>8 в т.ч. ВПМ (8)</b>
61	<b>ВПМ</b> Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	1
62	<b>ВПМ</b> Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	1
63	<b>ВПМ ПР № 25:</b> Составление технологической карты.	1
64	<b>ВПМ</b> Конструирование изделий. <b>ПР № 26:</b> Конструирование.	1
65	<b>ВПМ</b> Моделирование изделий. <b>ПР № 27:</b> Моделирование изделия.	1
66	<b>ВПМ</b> Требования к изготовлению изделий. <b>ПР № 28:</b> Изготовление изделия. <b>Промежуточная аттестация.</b>	1
67	<b>ВПМ</b> Требования к отделке изделий. <b>ПР № 29:</b> Отделка изделия.	1
68	<b>ВПМ</b> Защита проекта.	1

## 8 КЛАСС

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов
	<b>Раздел. Семейная экономика.</b>	<b>6</b>
1	Инструктаж по ТБ. Первичный инструктаж. Способы выявления потребностей семьи.	1
2	<b>ПР № 1:</b> Анализ приобретённых товаров.	1
3	Технологии построения семейного бюджета. <b>ПР № 2:</b> Калькуляция семейного бюджета на месяц.	1
4	Технологии совершения покупок. <b>Входной контроль</b>	1
5	Способы защиты прав потребителей.	1
6	Технологии ведения бизнеса.	1
	<b>Раздел. Технологии домашнего хозяйства.</b>	<b>4</b>
7	Экология жилища.	1
8	Инженерные коммуникации в доме.	1

9	Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1
10	<b>ПР № 3:</b> Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.	1
	<b>Раздел. Электротехника.</b>	<b>12</b>
	<b>Бытовые электроприборы</b>	<b>6</b>
11	Электрический ток и его использование.	1
12	Электрические цепи.	1
13	Потребители и источники электроэнергии.	1
14	Электроизмерительные приборы.	1
15	Правила безопасной работы на уроках электротехнологии.	1
16	Изучение принципа действия и выявление ошибок в работе стиральной машины. <b>Полугодовая КР.</b>	1
	<b>Электромонтажные и сборочные технологии</b>	<b>4</b>
17	Электрические провода.	1
18	Монтаж электрической цепи. <b>ПР № 4:</b> Сбор простых электрических цепей.	1
19	<b>ВПМ</b> Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1
20	<b>ВПМ</b> Творческий проект «Теплица на подоконнике»	1
	<b>Электротехнические устройства с элементами автоматики</b>	<b>2</b>
21	Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы.	1
22	Цифровые приборы вашего окружения. <b>ПР № 5:</b> Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.	1
	<b>Раздел. Технология творческой и опытнической деятельности</b>	<b>1</b>
23	<b>ВПМ</b> Творческий проект «Дом будущего»	1
	<b>Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение.</b>	<b>4</b>
24	Профессиональное образование. Классификация профессий.	1



25	Профессиограмма и психограмма профессии. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	1
26	Профессиональные интересы, склонности и способности. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1
27	Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Профессиональная пригодность. Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба.	1
	<b>Раздел. Технология творческой и опытнической деятельности</b>	<b>7</b>
28	<b>Выполнение итогового проекта.</b> <b>ВПМ</b> Подготовительный этап. Выработка идей.	1
29	<b>ВПМ</b> Выбор оборудования и инструментов. <b>ПР № 6:</b> Составление технологической карты.	1
30	<b>ВПМ</b> Особенности конструирования и моделирования изделий. <b>ПР № 7:</b> Конструирование, моделирование изделия.	1
31	<b>ВПМ</b> Правила изготовления эскизов, выкроек, шаблонов. <b>ПР № 8:</b> Изготовление эскизов, выкроек, шаблонов.	1
32	<b>ВПМ</b> Требования к изготовлению деталей изделия. <b>ПР № 9:</b> Изготовление деталей изделия.	1
33	<b>ВПМ</b> Требования к отделке и оформлению изделия. <b>ПР № 10:</b> Отделка и оформление изделия. <b>Промежуточная аттестация.</b>	1
34	<b>ВПМ</b> Подготовка к защите проекта. Защита проекта.	1

Сокращения: **ВПМ** – внутрипредметный модуль, **ПР** – практическая работа, **ЛР** - лабораторная работа, **КР** - контрольная работа.