

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа пос. Подгорный  
муниципального района Кинель-Черкасский Самарской области

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по учебному предмету Технология (девочки)  
(полное наименование)

5-8

классы

основное общее образование

(уровень обучения)

4 года

(срок реализации)

**СОСТАВИТЕЛИ (РАЗРАБОТЧИКИ)**

Должность: учитель технологии

ФИО. Крыгина Н.А.

**«ПРОВЕРЕНО»**

Заместитель директора по УВР

Круглова Л.Н.

Дата 01.08.2020

**«СОГЛАСОВАНО НА ЗАСЕДАНИИ ШМО»**

Рекомендуется к утверждению

Протокол №1 от 25.08.2020

Председатель ШМО Ямщиков С.В.

## Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
<b>5 класс</b>				
1.	<b>Современные технологии и перспективы их развития</b>	<p><b>Тема:</b> Потребности человека (2 ч) Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. <b>Практическая работа.</b> Изучение потребностей человека. <b>Самостоятельная работа.</b> Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.</p> <p><b>Тема:</b> Понятие технологии (2 ч) 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. <b>Практическая работа.</b> Ознакомление с технологиями. <b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к образовательному путешествию</p> <p><b>Тема:</b> Технологический процесс (2 ч) Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. <b>Практическая работа.</b> Разработка технологических карт простых технологических процессов. <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий</p>	6	-
2.	<b>Творческий проект</b>	<p><b>Тема:</b> Этапы выполнения творческого проекта (1 ч) Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. <b>Тема:</b> Реклама (1 ч) Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. <b>Самостоятельная работа.</b> Выбор товара в модельной ситуации</p>	2	-
3.	<b>Конструирование и моделирование</b>	<p><b>Тема:</b> Понятие о машине и механизме (2 ч) Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей.</p>	6	

		<p>Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.</p> <p><b>Тема:</b> Конструирование машин и механизмов (2 ч) Конструирование машин и механизмов. Технические требования.</p> <p><b>Практические работы.</b> Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.</p> <p><b>Тема:</b> Конструирование швейных изделий (2 ч)</p> <p>Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.</p>		
4.	<p><b>«Материальные технологии»:</b> <b>Технологии обработки текстильных материалов</b></p>	<p><b>Тема:</b> Текстильное материаловедение (2 ч)</p> <p>Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.</p> <p><b>Практические работы.</b> Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.</p> <p><b>Тема:</b> Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)</p> <p>Раскрой швейного изделия (2 ч)</p> <p>Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Выкраивание деталей для образца швов.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации об истории создания ножниц. Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч) Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания. Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч)</p> <p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.</p>	26	-

		<p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.</p> <p><b>Тема:</b> Операции влажно-тепловой обработки (2 ч) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Проведение влажно-тепловых работ.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации об истории создания утюга.</p> <p><b>Тема:</b> Технологии лоскутного шитья (4 ч)</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.</p> <p>Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.</p> <p><b>Тема:</b> Технологии аппликации (4 ч)</p> <p>Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).</p> <p><b>Тема:</b> Технологии стёжки (4 ч)</p> <p>Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).</p> <p><b>Тема:</b> Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)</p> <p>Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)</p>		
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	<p><b>Тема:</b> Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч) Санитария и гигиена на кухне (1 ч)</p> <p>Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».</p> <p>Физиология питания (1ч)</p>	12	-

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.

**Практическая работа.** Определение качества питьевой воды.

**Самостоятельная работа.** Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.

**Тема:** Технологии приготовления блюд (10 ч) Бутерброды, и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

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

**Практические работы.** Приготовление бутербродов.

Приготовление горячих напитков.

**Самостоятельная работа.** Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Практическая работа.** Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

**Самостоятельная работа.** Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка. Блюда из яиц (2 ч)

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.

		<p><b>Практические работы.</b> Определение свежести яиц.</p> <p>Приготовление блюда из яиц. Самостоятельная работа. Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.</p> <p>Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)</p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола.</p> <p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.</p>		
6.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	<p><b>Тема:</b> Растениеводство (6 ч) Выращивание культурных растений (2 ч) Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Проведение подкормки растений.</p> <p><b>Самостоятельные работы.</b> Поиск информации о масличных растениях.</p> <p>Фенологическое наблюдение за растениями. Вегетативное размножение растений (2 ч) Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Размножение комнатных растений черенками.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.</p> <p>Выращивание комнатных растений (2 ч) Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Перевалка (пересадка) комнатных растений.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.</p> <p>Образовательное путешествие (экскурсия) на животноводческую ферму</p> <p><b>Тема:</b> Животноводство (2 ч)</p> <p>Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия).</p>	8	-
7.	<b>Исследовательская и созидательная</b>	<p><b>Тема:</b> Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)</p> <p>Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого</p>	8	-

	деятельность	проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.		
	итога		68	-
<b>6 класс</b>				
1.	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений	<p><b>Тема:</b> Технологии возведения зданий и сооружений (1ч) Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).</p> <p><b>Тема:</b> Ремонт и содержание зданий и сооружений (1ч) Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ознакомление со строительными технологиями.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.</p> <p><b>Тема:</b> Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту (2 ч) Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Энергетическое обеспечение нашего дома.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ</p>	4	-
2.	Технологии в сфере быта	<p><b>Тема:</b> Планировка помещений жилого дома (2 ч) Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Планировка помещения</p> <p><b>Тема:</b> Освещение жилого помещения (1 ч) Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.</p> <p><b>Тема:</b> Экология жилища (1ч) Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о видах и функциях климатических приборов</p>	4	-

3.	Технологическая система	<p><b>Тема:</b> Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека (2 ч). Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с технологическими системами.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.</p> <p><b>Тема:</b> Системы автоматического управления. Робототехника (2 ч)</p> <p>Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают</p> <p><b>Тема:</b> Техническая система и её элементы (2 ч). Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с механизмами (передачами).</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей</p> <p><b>Тема:</b> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ (2 ч)</p> <p>Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа. Практические работы. Анализ функций технических систем.</p> <p>Морфологический анализ технической системы. Самостоятельная работа. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы.</p> <p><b>Тема:</b> Моделирование механизмов технических систем (2 ч).</p> <p>Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).</p> <p><b>Практическая работа.</b> Конструирование моделей механизмов.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем</p>	10	-
4.	Технологии изготовления текстильных изделий	<p><b>Тема:</b> Текстильное материаловедение (2 ч).</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p><b>Практические работы.</b> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов</p>	24	-

**Тема:** Швейная машина (4 ч). Подготовка швейной машины, к работе (2 ч). Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Практическая работа. Исследование режимов работы швейной машины.

Приёмы работы на швейной машине (2 ч). Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

**Практическая работа.** Исследование режимов работы швейной машины.

**Тема:** Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч).

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

**Практическая работа.** Изготовление образца машинных работ.

**Самостоятельная работа.** Поиск информации об истории создания швейной машины

**Тема:** Конструирование одежды и аксессуаров (4 ч). Снятие мерок для изготовления одежды (2 ч). Понятия «одежда», «аксессуар». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

Практическая работа. Снятие мерок.

Изготовление выкройки швейного изделия (2 ч). Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.

**Практическая работа.** Изготовление выкроек

**Тема:** Технологии вязания крючком (8 ч). Вязание полотна из столбиков без накида (4 ч). Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.

Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

**Практическая работа.** Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Плотное вязание по кругу (2 ч).

		<p>Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Плотное вязание по кругу. Ажурное вязание по кругу (2 ч). Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ажурное вязание по кругу</p>		
5.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	<p><b>Тема:</b> Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч). Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p><b>Практические работы.</b> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p><b>Тема:</b> Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч) Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Приготовление блюда из варёных овощей.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p> <p><b>Тема:</b> Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч). 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. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из</p>	10	-

		<p>молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p><b>Практические работы.</b> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p> <p><b>Тема:</b> Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч).</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p> <p>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><b>Практические работы.</b> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.</p> <p><b>Тема:</b> Технология приготовления блюд из рыбы, и морепродуктов (2 ч).</p> <p>Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.</p> <p><b>Тема:</b> Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.</p> <p>Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p><b>Практические работы.</b> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»</p>		
6.	Технологии растениеводства и животноводства	<p><b>Тема:</b> Растениеводство (6 ч).</p> <p>Обработка почвы (2 ч).</p> <p>Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Подготовка почвы к осенней обработке.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии</p>	8	-

		<p>почвы.</p> <p><b>Тема:</b> Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (2 ч).</p> <p>Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка.</p> <p>Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.</p> <p><b>Практические работы.</b> Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.</p> <p><b>Тема:</b> Технологии уборки урожая (2 ч)</p> <p>Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Уборка урожая корнеплодов.</p> <p><b>Тема:</b> Животноводство (2 ч)</p> <p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.</p>		
7.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<p><b>Тема:</b> Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)</p> <p>Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания.</p> <p>Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.</p> <p>Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта</p>	8	-
	<b>итого</b>		68	-
<b>7 класс</b>				
1.	<b>Технологии получения современных материалов</b>	<p><b>Тема:</b> Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) (1 ч). Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.</p>	4	-

		<p><b>Тема:</b> Пластики и керамика (1 ч) Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Ознакомление с образцами изделий из порошков.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона).</p> <p><b>Тема:</b> Композитные материалы (1ч). Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.</p> <p><b>Тема:</b> Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий (1ч). Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, оцинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).</p> <p><b>Практические работы.</b> Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия</p>		
2.	<b>Современные информационные технологии</b>	<p><b>Тема:</b> Понятие о информационных технологиях (1 ч) Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в.</p> <p><b>Тема:</b> Компьютерное трёхмерное проектирование (1ч). Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, сео-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Компьютерное трёхмерное проектирование</p> <p><b>Тема:</b> Обработка изделий на станках с ЧПУ (2 ч). Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Разработка и создание изделия средствами учебного станка</p>	4	-
3.	<b>Технологии в транспорте</b>	<p><b>Тема:</b> Виды транспорта. История развития транспорта (1ч). Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.</p> <p><b>Тема:</b> Транспортная логистика (1ч). Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Решение учебной логистической задачи.</p> <p><b>Самостоятельные работы.</b> Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания. Изучение логистической системы пассажирских перевозок в населённом пункте</p>	6	-

		<p><b>Тема:</b> Регулирование транспортных потоков (2 ч). Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Построение графической модели транспортного потока.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Изучение состава транспортного потока в населённом пункте</p> <p><b>Тема:</b> Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду (2 ч). Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Построение графической модели уровня шума транспортного потока.</p>		
4.	<b>Автоматизация производства</b>	<p><b>Тема:</b> Автоматизация промышленного производства (1ч). Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.</p> <p><b>Тема:</b> Автоматизация производства в лёгкой промышленности (1ч). Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции</p> <p><b>Тема:</b> Автоматизация производства в пищевой промышленности (2 ч). Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Обсуждение результатов образовательного путешествия.</p>	4	-
5.	<b>Технологии изготовления текстильных изделий</b>	<p><b>Тема:</b> Текстильное материаловедение (2 ч). Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о шерстяной ткани кашемир</p> <p><b>Тема:</b> Швейная машина (4 ч). Машинная игла. Дефекты, машинной строчки (2 ч). Устройство швейной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.</p> <p>Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.</p> <p>Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p><b>Практические работы.</b> Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки. Приспособления к швейной машине (2 ч). Приспособления к швейной машине. Технология обметывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Применение приспособлений к швейной машине.</p>	28	-

**Самостоятельная работа.** Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц.

**Тема:** Технологические операции изготовления швейных изделий (2 ч).

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя.

Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).

**Практические работы.** Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ.

**Тема: Конструирование одежды** (2 ч). Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**Практическая работа.** Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

**Самостоятельная работа.** Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян.

**Тема:** Моделирование одежды (4 ч).

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины.

Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.

Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления

выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки,

подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Профессия художник по костюму.

**Практическая работа.** Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.

**Самостоятельная работа.** Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка».

**Тема:** Технологии художественной обработки ткани (14 ч).

Вышивание прямыми и петлеобразными стежками (2 ч).

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.

Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.

**Практическая работа.** Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.

Вышивание петельными стежками (2 ч). Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

**Практическая работа.** Выполнение образцов вышивки петельными стежками.

Вышивание крестообразными и косыми стежками (2 ч)

Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.

**Практическая работа.** Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми

		<p>стежками.          Вышивание швом крест (4 ч).          Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.  <b>Практическая работа.</b> Выполнение образца вышивки швом крест.  <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания.          Штриховая гладь (2 ч).          Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.  <b>Практическая работа.</b> Выполнение образца вышивки штриховой гладью.  <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о торжокском золотном шитье.          Французский узелок (2 ч).          Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».  <b>Практическая работа.</b> Выполнение образца вышивки «французский узелок».</p>		
6.	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	<p><b>Тема:</b> Технологии приготовления блюд (8 ч). Приготовление блюд из мяса (2 ч).          Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.  <b>Практические работы.</b> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.  <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.  <b>Тема:</b> Блюда из птицы (2 ч).          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.  <b>Практическая работа.</b> Приготовление блюда из птицы.          Технология приготовления первых блюд (2 ч). Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу. Практическая</p>	8	-

		<p>работа. Приготовление заправочного супа.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф.</p> <p><b>Тема:</b> Сладости, десерты, напитки (1ч).</p> <p>Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p>Практическая работа. Приготовление сладких блюд и напитков.</p> <p><b>Тема:</b> Сервировка стола к обеду (1ч).</p> <p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Сервировка стола к обеду.</p>		
7.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	<p><b>Тема:</b> Растениеводство (4 ч). Технологии флористики (1 ч).</p> <p>Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Аранжировка цветов. Самостоятельная работа. Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».</p> <p><b>Тема:</b> Комнатные растения в интерьере (1ч).</p> <p>Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений. Практическая работа. Оформление школьных помещений комнатными цветами.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».</p> <p><b>Тема:</b> Ландшафтный дизайн (2 ч).</p> <p>Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.</p> <p><b>Тема:</b> Животноводство (2 ч).</p> <p>Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели.</p>	6	-
8.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<p><b>Тема:</b> Разработка и реализация творческого проекта (8 ч).</p> <p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.</p>	8	-

итоги			68	-
<b>8 класс</b>				
1.	<b>Технологии в энергетике</b>	<p><b>Тема:</b> Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 ч). Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. <b>Самостоятельная работа.</b> Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии). «Энергетика нашего региона».</p> <p><b>Тема:</b> Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии (2 ч). Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). <b>Практические работы.</b> Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи. <b>Тема:</b> Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч). Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую. <b>Практические работы.</b> Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью. <b>Самостоятельная работа.</b> Исследование электрического освещения в здании школы.</p>	6	-
2.	<b>Технологии изготовления текстильных изделий</b>	<p><b>Тема:</b> Текстильное материаловедение (2 ч). Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. <b>Практическая работа.</b> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения.</p> <p><b>Тема:</b> Технологические операции изготовления швейных изделий (4 ч). Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной (2 ч). Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом. <b>Практическая работа.</b> Изготовление образцов машинных швов. Ручные швейные работы. Подшивание вручную (2 ч). Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.</p>	12	-

		<p><b>Практическая работа.</b> Изготовление образцов ручных швов.  <b>Тема:</b> Конструирование одежды (2 ч).  Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.  <b>Практическая работа.</b> Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.  <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности  <b>Тема:</b> Моделирование одежды (2 ч). Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.  <b>Практическая работа.</b> Моделирование выкройки юбки.  <b>Самостоятельные работы.</b> 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.  <b>Тема:</b> Технологии художественной обработки ткани (2 ч).  Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.  Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.  <b>Практическая работа.</b> Выполнение образца вышивки лентами.  <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом.</p>		
3.	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	<p><b>Тема:</b> Индустрия питания (2 ч).  Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания.  <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой  <b>Тема:</b> Технологии приготовления блюд (4 ч). Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста (2 ч).  Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоеного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.  <b>Практическая работа.</b> Исследование влияния способов выпески пресного слоеного теста на качество изделий.  <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоеного теста от технологии приготовления скороспелого</p>	6	-

		слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет (2 ч). Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустация сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант. <b>Практическая работа.</b> Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола. <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете.		
4.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	<b>Тема:</b> Понятие о биотехнологии (2 ч). Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. <b>Практическая работа.</b> Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки). <b>Тема:</b> Сферы применения биотехнологий (1ч). Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий. <b>Самостоятельная работа.</b> Изготовление кисломолочного продукта (йогурта). <b>Тема:</b> Технологии разведения животных (1 ч). Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач. <b>Самостоятельная работа.</b> Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных	4	-
5.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>Тема:</b> Разработка и реализация творческого проекта (6 ч) Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта	6	-
	<b>итого</b>		34	-

### Планируемые результаты освоения обучающимися учебного предмета «Технология».

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные

## 5 класс

<p><b>1.</b></p>	<p><b>Современные технологии и перспективы их развития</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сформировать проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</li> <li>• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</li> <li>• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</li> <li>• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</li> </ul>	<p><b>Учащийся научится:</b>          Объяснять, приводить примеры, содержание понятия «потребность». Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий;          Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;          Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания.</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b>          Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;          Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.          Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий;          Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту.</p>	<p><b>Познавательные:</b>          - самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;          - способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.)</p> <p><b>Регулятивные:</b>          - умение самостоятельно планировать пути достижения целей защищённости;          - умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;          - осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;</p>
<p><b>2.</b></p>	<p><b>Творческий проект</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;</li> </ul>	<p><b>Учащийся научится:</b>          Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия.</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b>          Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации</p>	<p>- осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;</p>
<p><b>3.</b></p>	<p><b>Конструирование и моделирование</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;</li> <li>• планирование образовательной и профессиональной карьеры;</li> <li>• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;</li> </ul>	<p><b>Учащийся научится:</b> Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения.</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b>          Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции.          Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели.          Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты</p>	<p>- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи в области безопасности жизнедеятельности, собственные возможности её решения;          - владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного</p>
<p><b>4.</b></p>	<p><b>Технологии обработки текстильных материалов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• бережное отношение к природным и</li> </ul>	<p><b>Учащийся научится:</b>          - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической</p>	<p>осуществления осознанного</p>

		<p>хозяйственным ресурсам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</li> <li>• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;</li> </ul>	<p>документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;</li> <li>- определять и исправлять дефекты швейных изделий;</li> <li>- выполнять художественную отделку швейных изделий;</li> <li>- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</li> <li>- определять основные стили одежды и современные направления моды</li> </ul>	<p>выбора в учебной и познавательной деятельности;</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать под руководством учителя совместную работу в группе: распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;</li> <li>- формулировать собственные мнения и идеи, аргументированно их излагать;</li> <li>- выслушать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;</li> <li>- в доброжелательной форме комментировать и оценивать достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;</li> <li>- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.</li> </ul>
5.	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.</li> </ul>	<p><b>Учащийся научится:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены;</li> <li>- соблюдать правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основным кулинарным технологическим операциям, понятиям и характеристикам;</li> <li>- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</li> <li>- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;</li> <li>- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</li> <li>- соблюдать правила этикета за столом;</li> <li>- распределять работу при коллективной деятельности.</li> </ul>	
6.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>		<p><b>Учащийся научится:</b></p> <p>Агротехническими приёмам обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. работать с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений.</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <p>Проводить агротехнические мероприятия по борьбе с сорняками.</p>	
7.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>		<p><b>Учащийся научится:</b></p> <p>Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <p>Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта.</p>	
<b>6 класс</b>				
1.	<b>Технологии</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сформировать проявление</li> </ul>	<b>Учащийся научится:</b>	<b>Познавательные:</b>

	<b>возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений</b>	познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной	Планировке помещений жилого дома (квартиры) Зонирование пространства жилого помещения. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> Проектированию помещения на бумаге и компьютере.	- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; - способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.)
2.	<b>Технологии в сфере быта</b>	технологической деятельности; • мотивировать учебную деятельность; • овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;	<b>Учащийся научится:</b> технологиям содержания и гигиены жилища; технологиям уборки помещений; определять типы освещения; определять нормы освещённости в зависимости от типа помещения <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> выбирать технические средства для создания микроклимата в помещении.	Регулятивные: - умение самостоятельно планировать пути достижения целей защищённости; - умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
3.	<b>Технологическая система</b>	• самоопределяться в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; • выполнять самооценку умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;	<b>Учащийся научится:</b> распознавать виды моделей (эвристические, натурные, математические) распознавать механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение. Учащийся получит возможность научиться: распознавать элементы технической системы (подсистема, надсистема)	- осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата; - умение оценивать правильность выполнения учебной задачи в области безопасности жизнедеятельности, собственные возможности её решения;
4.	<b>Технологии изготовления текстильных изделий</b>	• реализовать творческий потенциал в духовной и предметно-продуктивной деятельности; • развивать готовность к самостоятельным действиям; • развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; • сформировать гражданскую идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);	<b>Учащийся научится:</b> - использовать по назначению в соответствии с технологическими свойствами различные ткани; - использовать по назначению устройства применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование швейного производства; - использовать при моделировании юбки зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией, на примере моделирования и изготовления юбки; - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий покроя средней сложности. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> - использовать при моделировании юбки зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий; - определять основные стили в одежде и современные направления моды на примере поясных изделий.	- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
5.	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	• сформировать экологическое сознание	<b>Учащийся научится:</b> - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> - составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;	<b>Коммуникативные:</b>

		(знание основ здорового образа жизни, здоровье берегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).	- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; - применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; - соблюдать правила этикета за столом.	- организовывать под руководством учителя совместную работу в группе: распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь; - формулировать собственные мнения и идеи, аргументированно их излагать; - выслушать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы; - в доброжелательной форме комментировать и оценивать достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания; - проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.
6.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	• сформировать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.	<b>Учащийся научится:</b> агротехническими приёмам обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Работать с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> Проводить агротехнические мероприятия по борьбе с сорняками.	
7.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>		<b>Учащийся научится:</b> Разработке чертежей деталей изделия. Проводить презентацию результатов труда. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> соблюдать требования к готовому изделию. Выполнять расчёт затрат на изготовление проекта.	

### 7 класс

1.	<b>Технологии получения современных материалов</b>	• сформировать проявление познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; • мотивировать учебную деятельность;	<b>Учащийся научится:</b> Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки. Различать современные многофункциональные материалы. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту.	<b>Познавательные:</b> - самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; - способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.) <b>Регулятивные:</b> - умение самостоятельно планировать пути достижения целей
2.	<b>Современные информационные технологии</b>	• овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; • самоопределяться в	<b>Учащийся научится:</b> технологиям содержания и гигиены жилища; технологиям уборки помещений; определять типы освещения; определять нормы освещённости в зависимости от типа помещения. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> выбирать технические средства для создания микроклимата в помещении.	

3.	<b>Технологии в транспорте</b>	выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; • выполнять самооценку умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; • реализовать творческий потенциал в духовной и предметно-продуктивной деятельности;	<b>Учащийся научится:</b> Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания. Анализировать состав транспортного потока в населённом пункте. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> Решать учебные логистические задачи. Выявлять проблемы транспортной логистики населённого пункта на основе самостоятельно спланированного наблюдения. Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Строить графическую модель потока.	защищённости; - умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы познавательной деятельности;
4.	<b>Автоматизация производства</b>	предметно-продуктивной деятельности; • развивать готовность к самостоятельным действиям; • развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;	<b>Учащийся научится:</b> Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. Приводить произвольные примеры автоматизации. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> Характеризовать автоматизацию лёгкой промышленности на примере региона проживания.	- осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата; - умение оценивать правильность выполнения учебной задачи в области безопасности жизнедеятельности, собственные возможности её решения;
5.	<b>Технологии изготовления текстильных изделий</b>	освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности); • сформировать экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам). • сформировать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.	<b>Учащийся научится:</b> -изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией на примере моделирования и изготовления плечевого изделия; -выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий сложного покроя. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> -выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма (на примере плечевого изделия); -использовать при моделировании плечевого изделия зрительные иллюзии в одежде; -определять и исправлять дефекты швейных изделий сложного покроя; - выполнять художественную отделку швейных изделий сложного покроя; - определять основные стили в одежде и современные направления моды на примере плечевых изделий.	- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности; <b>Коммуникативные:</b> - организовывать под руководством учителя совместную работу в группе: распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;
6.	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам). • сформировать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.	<b>Учащийся научится:</b> - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, различных видов теста отвечающие; - требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; - определять качество, пищевую ценность рыбы и рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> - применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;	- формулировать собственные мнения и идеи, аргументированно их излагать; - выслушать мнения и идеи товарищей, учитывать их при

			- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.	организации собственной деятельности и совместной работы;
7.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>		<b>Учащийся научится:</b> правилам и приёмам флористической композиции выбору растительного материала, вазы или контейнера. выбору приспособлений и инструментов для создания композиции. кормить сельскохозяйственных животных рассчитывать нормы кормления. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> составлять рацион кормления. Технологическим приёмам аранжировки цветочных композиций.	- в доброжелательной форме комментировать и оценивать достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;
8.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>		<b>Учащийся научится:</b> Разработке технического задания. Проводить презентацию результатов труда <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> соблюдать требования к готовому изделию. выполнять расчёт затрат на изготовление проекта.	- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

### 8 класс

1.	<b>Технологии в энергетике</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сформировать проявление познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;</li> <li>мотивировать учебную деятельность;</li> <li>овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</li> <li>самоопределяться в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Учащийся научится:</b> Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей. Собирать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. <b>Учащийся получит возможность научиться:</b> Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетике, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетике. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп.	<b>Познавательные:</b> - самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; - способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.) <b>Регулятивные:</b> -умение самостоятельно планировать пути достижения целей защищённости; -умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; - осуществлять контроль своей
2.	<b>Технологии изготовления текстильных изделий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять самооценку умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;</li> <li>реализовать творческий потенциал в духовной и предметно-продуктивной деятельности;</li> <li>развивать готовность к</li> </ul>	<b>Учащийся научится:</b> - использовать по назначению в соответствии с технологическими свойствами ткани из химических волокон; - использовать по назначению устройства применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование швейного производства; - использовать при моделировании юбки зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией, на примере моделирования и изготовления юбки;	

		<p>самостоятельным действиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;</li> <li>• сформировать гражданскую идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);</li> <li>• сформировать экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).</li> <li>• сформировать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</li> </ul>	<p>- выполнять обработку среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.</p> <p>- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий покроя средней сложности.</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <p>- использовать при моделировании юбки зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий;</p> <p>- определять основные стили в одежде и современные направления моды на примере поясных изделий;</p> <p>-использовать выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод.</p>	<p>деятельности в процессе достижения результата;</p> <p>- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи в области безопасности жизнедеятельности, собственные возможности её решения;</p> <p>- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>- организовывать под руководством учителя совместную работу в группе: распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;</p> <p>- формулировать собственные мнения и идеи, аргументированно их излагать;</p> <p>- выслушать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;</p> <p>- в доброжелательной форме комментировать и оценивать достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;</p> <p>- проявлять заинтересованное отношение к</p>
3.	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>		<p><b>Учащийся научится:</b></p> <p>- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления;</p> <p>- соблюдать санитарно - гигиенические требования и правила безопасной работы;</p> <p>- определять качество, пищевую ценность пищи.</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <p>- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</p> <p>- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>	
4.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>		<p><b>Учащийся научится:</b></p> <p>Распознавать объекты биотехнологии. Изготавливать кисломолочный продукт (на примере йогурта). Применять грибы и бактерии в домашнем хозяйстве.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных.</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <p>Приводить примеры промышленного получения и использования продуктов жизнедеятельности микроорганизмов.</p> <p>Приводить примеры технологий разведения животных</p>	
5.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>		<p><b>Учащийся научится:</b></p> <p>-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;</p> <p>-обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;</p> <p>-планировать этапы выполнения работ;</p> <p>-составлять технологическую карту изготовления изделия;</p> <p>-выбирать средства реализации замысла;</p> <p>-осуществлять технологический процесс;</p> <p>-контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <p>-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к</p>	

		<p>проекту; -оформлять проектные материалы; представлять проект к защите</p> <p><b>Учащийся получит возможность научиться:</b></p> <p>- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p>	<p>деятельности своих товарищей и результатам их работы.</p>
--	--	--	--