

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЖД лицей №21»

РАССМОТРЕНО

На заседании
педагогического совета
Протокол № 8 от 24.05.2025

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР

Фудина И.В.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
РЖД лицея №21

Минько Н.В.
Приказ № 84 от 24.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Труд (технология) (девочки)»

для обучающихся 5 – 9 классов

Комсомольск-на-Амуре

2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» интегрирует знания по разным учебным предметам и является одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного, креативного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно-деятельностного подхода в реализации содержания, воспитания осознанного отношения к труду как созидательной деятельности человека по созданию материальных и духовных ценностей.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» знакомит обучающихся с различными технологиями, в том числе материальными, информационными, коммуникационными, когнитивными, социальными. В рамках освоения программы по предмету «Труд (технология)» происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности, в том числе: черчение, промышленный дизайн, моделирование, технологии цифрового производства в области обработки материалов, аддитивные технологии, нанотехнологии, технологии электротехники, электроники и электроэнергетики, строительство, транспорт, агро- и биотехнологии, обработка пищевых продуктов.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» конкретизирует содержание, предметные, метапредметные и личностные результаты.

Стратегическим документом, определяющим направление модернизации содержания и методов обучения, является ФГОС ООО.

Основной целью освоения содержания программы по учебному предмету «Труд (технология)» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления.

Задачами учебного предмета «Труд (технология)» являются:

- подготовка личности к трудовой, преобразовательной деятельности, в том числе на мотивационном уровне – формирование потребности и уважительного отношения к труду, социально ориентированной деятельности;
- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;
- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в

плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Технологическое образование обучающихся носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с трудовым процессом, создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности, включения обучающихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности, воспитания культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и других ее проявлениях), самостоятельности, инициативности, предприимчивости, развитии компетенций, позволяющих обучающимся осваивать новые виды труда и сферы профессиональной деятельности.

Основной методический принцип программы по учебному предмету «Труд (технология)»: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей.

Программа по предмету «Труд (технология)» построена по модульному принципу.

Модульная программа по учебному предмету «Труд (технология)» состоит из логически завершенных блоков (модулей) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов, и предусматривает разные образовательные траектории ее реализации.

Модульная программа включает инвариантные (обязательные) модули и вариативные.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ «ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)»

Модуль «Производство и технологии»

Модуль «Производство и технологии» является общим по отношению к другим модулям. Основные технологические понятия раскрываются в модуле в системном виде, что позволяет осваивать их на практике в рамках других инвариантных и вариативных модулей.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий.

Освоение содержания модуля осуществляется на протяжении всего курса технологии на уровне основного общего образования. Содержание модуля построено на основе последовательного знакомства обучающихся с технологическими процессами, техническими системами, материалами, производством и профессиональной деятельностью.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В модуле на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия

использования материалов и применения технологий, а также характеризуются профессии, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Модуль может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов.

Модуль «Черчение»

В рамках данного модуля обучающиеся знакомятся с основными видами и областями применения графической информации, с различными типами графических изображений и их элементами, учатся применять чертёжные инструменты, читать и выполнять чертежи на бумажном носителе с соблюдением основных правил, знакомятся с видами конструкторской документации и графических моделей, овладевают навыками осуществления расчётов по чертежам.

Модуль «Моделирование»

Модуль в значительной мере нацелен на реализацию основного методического принципа модульного курса технологии: освоение технологии идёт неразрывно с освоением методологии познания, основой которого является моделирование. При этом связь технологии с процессом познания носит двусторонний характер: анализ модели позволяет выделить составляющие её элементы и открывает возможность использовать технологический подход при построении моделей, необходимых для познания объекта. Модуль играет важную роль в формировании знаний и умений, необходимых для проектирования и усовершенствования продуктов (предметов), освоения и создания технологий.

Модуль «Робототехника»

Данный модуль реализуется в рамках факультативных занятий.

ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Модуль «Рукоделие»

Понятия «технология», «технологический процесс», «потребность», «декоративно-прикладное искусство», «проект».

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности, моделирование.

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов.

Разделы:

- ❖ Роспись ткани. Узелковый батик.
- ❖ Искусство вышивания.
- ❖ Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутов.
- ❖ Вязание крючком.
- ❖ Макраме.
- ❖ Вязание на спицах.
- ❖ Валяние.
- ❖ Ошибана.

- ❖ Ложная мозаика.
- ❖ Витраж.
- ❖ Айрис-фолдинг.
- ❖ Скрапбукинг.
- ❖ Мыловарение.

В программе по учебному предмету «Труд (технология)» осуществляется **реализация межпредметных связей:**

✓ с алгеброй и геометрией при изучении модулей «Черчение», «Моделирование», «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

✓ с химией при освоении разделов, связанных с технологиями химической промышленности в инвариантных модулях;

✓ с физикой при освоении моделей машин и механизмов, модуля «Робототехника», «3D-моделирование, прототипирование, макетирование», «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

✓ с информатикой и информационно-коммуникационными технологиями при освоении информационных процессов сбора, хранения, преобразования и передачи информации, протекающих в технических системах, использовании программных сервисов;

✓ с историей и обществознанием при освоении элементов промышленной эстетики, народных ремёсел в инвариантном модуле «Производство и технологии»;

Общее число часов для изучения технологии:

- в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю),
- в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю),
- в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю),
- в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю),
- в 9 классе – 34 часа (1 час в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технологии»

5 КЛАСС

Технологии вокруг нас. Потребности человека. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность.

Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей.

Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы. Материальные технологии. Технологический процесс.

Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.

Когнитивные технологии: мозговой штурм, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие.

Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.

Какие бывают профессии.

6 КЛАСС

Производственно-технологические задачи и способы их решения.

Модели и моделирование. Виды машин и механизмов. Моделирование технических устройств. Кинематические схемы.

Конструирование изделий. Конструкторская документация. Конструирование и производство техники. Усовершенствование конструкции. Основы изобретательской и рационализаторской деятельности.

Технологические задачи, решаемые в процессе производства и создания изделий. Соблюдение технологии и качество изделия (продукции).

Информационные технологии. Перспективные технологии.

Технология ведения дома (уборка жилища, уход за одеждой и обувью, взаимодействие со службами ЖКХ, интерьер жилого дома).

7 КЛАСС

Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.

Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн. Народные ремёсла. Народные ремёсла и промыслы России.

Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.

Управление технологическими процессами. Управление производством.

Современные и перспективные технологии.

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

Разработка и внедрение технологий многократного использования

материалов, технологий безотходного производства.

Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы. Современный транспорт и перспективы его развития.

Технология ведения дома (оформление интерьера комнатными растениями, их выбор, уход за растениями, электротехника (электроосветительные и электронагревательные приборы)).

8 КЛАСС

Общие принципы управления. Самоуправляемые системы. Устойчивость систем управления. Устойчивость технических систем.

Производство и его виды.

Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика.

Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии).

Сферы применения современных технологий.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции.

Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека.

Технология ведения дома (семейное хозяйство, бюджет семьи, потребительский кредит, семейное дело, ремонт помещений, бытовые электрические обогреватели, источники света, светодиоды).

9 КЛАСС

Предпринимательство и предприниматель. Сущность культуры предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.

Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды.

Модель реализации бизнес-идеи. Этапы разработки бизнес-проекта: анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес-плана. Эффективность предпринимательской деятельности.

Технологическое предпринимательство. Инновации и их виды. Новые рынки для продуктов.

Мир профессий. Выбор профессии.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

5 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Основы рационального питания. Санитария и гигиена.

Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне.

Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

Овощи в питании человека. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Тепловая кулинарная обработка овощей.

Заготовка продуктов.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

Технологии обработки текстильных материалов.

Проектирование, моделирование, конструирование – основные составляющие технологии. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нити, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Натуральные текстильные волокна. Ткачество.

Общее понятие о пряже. Нити основы и утка.

Процесс прядения. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.

Подготовка швейной машины к работе.

Ручные и машинные швы.

Основные правила ВТО, безопасные приемы работы.

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия (фартука), отделке изделия. Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества.

Творческий проект на выбор учащихся.

6 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Физиология питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Молоко и его свойство. Значение молока в питании человека. Блюда из молока.

Блюда из кисломолочных продуктов. Определение примесей крахмала в сметане.

Рыба и морепродукты. Приготовление блюда из рыбы.

Заготовка продуктов. Виды заготовки.

Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину.

Творческий проект по теме «Ужин».

Технологии обработки текстильных материалов.

Материаловедение. Свойство текстильных материалов.

Ткацкие переплетения.

Прокладочные и клеевые материалы.

Устройство и принцип действия швейной машины и работа на ней. Уход за швейной машиной.

Из истории одежды. Стили в одежде.

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву проектного изделия (юбка), отделке изделия. Оценка качества.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества.

7 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.

Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Приготовление изделий из слоеного теста.

Тесто для блинчиков. Приготовление блинчиков.

Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. Приготовление вареников и пельменей.

Приготовление холодных десертов.

Компоты и кисели.

Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.
Консервирование плодов и ягод.

Творческий проект по теме «Десерт».

Технологии обработки текстильных материалов.

Химические волокна. Свойство волокон.

Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование стежка. Средства малой механизации.

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия (ночная сорочка), отделке изделия. Оценка качества.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества.

Творческий проект по теме «Подарок своими руками».

8 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Физиология питания. Расчет калорийности блюд.

Блюда из птицы.

Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).

Сервировка стола к обеду.

Консервирование плодов и ягод.

Упаковка пищевых продуктов и товаров.

Творческий проект по теме «Обед».

Технологии обработки текстильных материалов.

Химические волокна. Свойство волокон.

Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия (блузка), отделке изделия. Оценка качества.

Творческий проект на выбор учащихся.

9 КЛАСС

Технологии обработки пищевых продуктов.

Блюда из мяса.

Блюда из субпродуктов.

Творческий проект по теме «Шедевры праздничного стола».

Модуль «Моделирование»

5 КЛАСС

Понятие о моделировании. Материалы и инструменты для моделирования изделия. Разработка графической документации.

6 КЛАСС

Понятие о моделировании. Материалы и инструменты для моделирования изделия. Разработка графической документации.

7 КЛАСС

Понятие о моделировании. Материалы и инструменты для моделирования

изделия. Разработка графической документации.

8 КЛАСС

Понятие о моделировании. Материалы и инструменты для моделирования изделия. Разработка графической документации.

9 КЛАСС

Моделирование сложных объектов. Рендеринг. Полигональная сетка.

Понятие «аддитивные технологии».

Технологическое оборудование для аддитивных технологий: 3D-принтеры.

Области применения трехмерной печати. Сырье для трехмерной печати.

Этапы аддитивного производства. Правила безопасного пользования 3D-принтером. Основные настройки для выполнения печати на 3D-принтере.

Подготовка к печати. Печать 3D-модели.

Профессии, связанные с 3D-печатью.

Модуль «Черчение»

5 КЛАСС

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

Основы графической грамоты. Графические материалы и инструменты.

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

Правила построения чертежей. Чтение чертежа.

Основы выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов и приспособлений. Стандарты оформления.

6 КЛАСС

Выполнение чертежей с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.

7 КЛАСС

Выполнение чертежей с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.

8 КЛАСС

Выполнение чертежей с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.

9 КЛАСС

Система автоматизации проектно-конструкторских работ – САПР. Чертежи с использованием в системе автоматизированного проектирования (САПР) для подготовки проекта изделия. Оформление конструкторской документации, в том числе с использованием систем автоматизированного проектирования (САПР).

Объем документации: пояснительная записка, спецификация. Графические документы: технический рисунок объекта, чертеж общего вида, чертежи деталей. Условности и упрощения на чертеже. Создание презентации.

Профессии, связанные с изучаемыми технологиями, черчением, проектированием с использованием САПР, их востребованность на рынке труда.

Мир профессий. Профессии, связанные с изучаемыми технологиями, черчением, проектированием с использованием САПР, их востребованность на рынке труда.

ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

5 КЛАСС

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической и пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в декоративно-прикладном искусстве.

Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны:

- Роспись ткани. Узелковый батик.
- Искусство вышивания. Инструменты и принадлежности для вышивания. Виды вышивки. Перевод рисунка вышивки на ткань. Технология выполнения простейших ручных швов.

6 КЛАСС

Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны:

- Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. Материалы. Раскрой. Изготовление изделий в лоскутной технике.

7 КЛАСС

Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны:

- Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения.
- Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения.

8 КЛАСС

Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны:

- Вязание на спицах. Условные обозначения.
- Валяние.

9 КЛАСС

Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны:

- Ошибана.
- Ложная мозайка.
- Витраж.
- Айрис-фолдинг.
- Скрапбукинг.
- Мыловарение.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных;

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества;

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов; понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве; осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе;

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки;

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

6) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей); ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации; опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (не достижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности; в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения в **5 классе:**

- называть и характеризовать технологии;
- называть и характеризовать потребности человека;
- называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;
- сравнивать и анализировать свойства материалов;
- классифицировать технику, описывать назначение техники;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- использовать метод мозгового штурма;
- использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;
- называть и характеризовать профессии.

К концу обучения в **6 классе:**

- называть и характеризовать машины и механизмы;
- конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;
- решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;
- предлагать варианты усовершенствования конструкций;
- характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

К концу обучения в **7 классе:**

- приводить примеры развития технологий;
- приводить примеры эстетичных промышленных изделий;
- называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России; называть производства и производственные процессы;
- называть современные и перспективные технологии;
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий; выявлять экологические проблемы.

К концу обучения в 8 классе:

характеризовать общие принципы управления;
анализировать возможности и сферу применения современных технологий;
характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;
называть и характеризовать биотехнологии, их применение;
характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;
предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение; определять проблему, анализировать потребности в продукте;
овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

К концу обучения в 9 классе:

характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;
создавать модели экономической деятельности;
разрабатывать бизнес-проект;
оценивать эффективность предпринимательской деятельности;
планировать свое профессиональное образование и профессиональную карьеру.

*Предметные результаты освоения содержания
модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»*

К концу обучения в 5 классе:

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;
создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты информационно-коммуникационных технологий для решения прикладных учебно-познавательных задач;
знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;
приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;
называть и выполнять технологии первичной обработки овощей; называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей; называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;
называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;
анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ; подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные

строчки);

выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества.

К концу обучения в 6 классе:

знать и называть пищевую ценность круп, молока и молочных продуктов;
определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
называть и выполнять технологии приготовления блюд из круп, молока и молочных продуктов;

знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов; определять качество рыбы; называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,

знать способы консервирования и маринования; пастеризации и стерилизации;
характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;

соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения в 7 классе:

знать и называть пищевую ценность видов теста, самостоятельно выбирать инструменты и приспособления для приготовления теста;

знать требования к механической обработке фруктов и ягод для приготовления муссов и желе; выбирать сопутствующие продукты;

знать требования к качеству компота и киселя, варенья.

знать требования консервации плодов;

исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов; выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;

применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;

выполнять художественное оформление изделий;

оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения в 8 классе:

знать и называть пищевую ценность блюд из птицы;

определять качество птицы, называть правила хранения продуктов;

называть блюда национальной кухни;

характеризовать технологии приготовления блюд из мяса птицы и блюд национальной кухни стран мира;

знать особенности упаковки пищевых продуктов; правила чтения;

выполнять самостоятельное художественное оформление изделий;

осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;

оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения в 9 классе:

знать и называть пищевую ценность блюд из мяса и субпродуктов;

определять качество мяса и субпродуктов, называть правила хранения мяса и субпродуктов;

характеризовать технологии приготовления блюд из мяса и субпродуктов;

выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Черчение»

К концу обучения в 5 классе:

называть виды и области применения графической информации;

называть типы графических изображений;

называть основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки);

называть и применять чертёжные инструменты;

читать и выполнять чертежи на миллиметровой бумаге.

К концу обучения в 6 классе:

знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов.

К концу обучения в 7 классе:

знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов.

К концу обучения в 8 классе:

самостоятельно выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов.

К концу обучения в 9 классе:

выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и (или) в системе автоматизированного проектирования (САПР);

создавать 3D-модели в системе автоматизированного проектирования (САПР);

оформлять конструкторскую документацию, в том числе с использованием систем автоматизированного проектирования (САПР);

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

*Предметные результаты освоения содержания
модуля «Моделирование»*

К концу обучения в 5 классе:

называть способы моделирования изделий;
производить моделирование.

К концу обучения в 6 классе:

называть способы моделирования изделий;
производить моделирование.

К концу обучения в 7 классе:

называть способы моделирования изделий;
производить моделирование.

К концу обучения в 8 классе:

называть способы моделирования изделий;
производить моделирование.

К концу обучения в 9 классе:

изготавливать прототипы с использованием технологического оборудования (3D-ручка);

называть и выполнять этапы аддитивного производства;

называть области применения 3D-моделирования;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями 3D-моделирования, их востребованность на рынке труда.

*Предметные результаты освоения содержания вариативного
модуля «Рукоделие»*

К концу обучения в 5 классе:

знать и называть особенности видов декоративно-прикладного искусства;
выполнять изделия в различных техниках рукоделия.

К концу обучения в 6 классе:

знать и называть особенности видов декоративно-прикладного искусства;
выполнять изделия в различных техниках рукоделия.

К концу обучения в 7 классе:

знать и называть особенности видов декоративно-прикладного искусства;
выполнять изделия в различных техниках рукоделия.

К концу обучения в 8 классе:

знать и называть особенности видов декоративно-прикладного искусства;
выполнять изделия в различных техниках рукоделия.

К концу обучения в 9 классе:

знать и называть особенности видов декоративно-прикладного искусства;
выполнять изделия в различных техниках рукоделия.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ГОДАМ ОБУЧЕНИЯ

Модули		Количество часов по классам							Итого
	5 «А» класс	5 «Б» класс	6 «А» класс	6 «Б» класс	7 «А» класс	8 «А» класс	8 «Б» класс	9 «А» класс	
Инвариативный модуль									
Производство и технологии	24	24	18	18	20	12	12	4	132
Технологии обработки текстильных материалов	16	16	18	18	14	7	7	-	96
и пищевых продуктов	14	14	14	14	16	6	6	6	90
Черчение	4	4	6	6	6	3	3	2	34
Моделирование	2	2	6	6	2	1	1	6	26
Вариативный модуль									
Рукоделие	8	8	6	6	10	5	5	16	64
Всего	68	68	68	68	68	34	34	34	442

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

№ п/п	Наименование модулей и тем учебного предмета	Количество часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ				
1. Модуль «Производство и технологии»				
1.1	Технология как дисциплина и как наука. Творческая проектная деятельность.	2	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	- Ознакомление с понятиями «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм». - Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте. - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования».
1.2	Натуральные текстильные волокна. Ткачество.	2	Исследование свойств х/б и льняных тканей, распознавание вида ткани, оформление результатов исследования.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. - Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.
1.3	Общее понятие о пряже. Нити основы и утка.	2	Исследование свойств х/б и льняных тканей, долевого и уточного нитей ткани, оформление результатов исследования.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определять направление долевого нити в ткани. - Исследовать свойства нитей основы и

				утка.
1.4	Процесс прядения. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	2	Исследование свойств х/б и льняных тканей, распознавание вида ткани, определение лицевой и изнаночной сторон ткани, оформление результатов исследования.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. - Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.
1.5	Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.	2	Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток - Выведение нижней нитки наверх - Выполнение строчек с изменением длины стежка - Соблюдение правил ТБ
1.6	Подготовка швейной машины к работе.	2	Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтальная доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, - заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.
1.7	Ручные работы. Выполнение ручных	2	Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и

	строчек прямыми стежками.		пришивание, обметывание, выметывание	понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ - отработка точности движения, координац и глазомера; -Соблюдение правил ТБ
1.8	Машинные швы Виды машинных швов.	2	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: стачной, накладной, вподгибку	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение видов машинных швов, - Изготовление образцов машинных работ: стачной, накладной, вподгибку - Соблюдение правил ТБ
1.9	Основные правила ВТО, безопасные приемы работы.	2	Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить - Соблюдение правил ТБ - работа с тестовым материалом
1.10	Организационно - подготовительный этап творческого проекта	2	Составление эскизов, подготовка инструментов и материалов.	Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей или маркетинговых исследований. Поиск необходимой информации, применение ПК делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия.
1.11	Технологический этап	2	Выполнение технологических операций.	Выполнение изделия для проекта.

	творческого проекта			
1.12	Заключительный этап творческого проекта. Защита творческого проекта	2		Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее. Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых объектов.
	<i>Итого по модулю</i>	24		
2. Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов» *				
2.1	Основы рационального питания. Санитария и гигиена.	2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	- Участие в беседе по теме. - Усвоение основных определений и понятий. - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах. - Определение качества питьевой воды. - Соблюдение правил ТБ.
2.2	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	2	Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	- Участие в беседе по теме. - Усвоение основных определений и понятий. - Поиск информации в Интернете об «кухни с островом». - Соблюдение правил ТБ.
2.3	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2	Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.	- Участие в беседе по теме. - Усвоение основных определений и понятий. - Ознакомление с историей СВЧ-печи. - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником. - Изучение потребности в бытовых

				электрических приборах на кухне. - Соблюдение правил ТБ.
2.4	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.	2	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую.	- Участие в беседе по теме. - Усвоение основных определений и понятий. - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория. - Соблюдение правил ТБ.
2.5	Овощи в питании человека. Технология приготовления блюд из сырых овощей.	2	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды обработок овощей. Первичная обработка овощей, салат, заправка	- Участие в беседе по теме. - Усвоение основных определений и понятий. - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики. - Соблюдение правил ТБ.
2.6	Тепловая кулинарная обработка овощей. Заготовка продуктов.	2	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка. Правила хранения и заготовки продуктов (овощей)	- Участие в беседе по теме. - Усвоение основных определений и понятий. - Выбор способов хранения пищевых продуктов, технология заморозки овощей в домашних условиях. - Соблюдение правил ТБ.

2.7	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	2	Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	- Участие в беседе по теме. - Усвоение основных определений и понятий. - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов. - Складывание столовых салфеток. - Выполнение сервировки стола к завтраку. - Соблюдение правил ТБ.
	<i>Итого по модулю</i>	14		
3. Модуль «Черчение»				
3.1	Снятие мерок. Конструктивные прибавки. Построение чертежа фартука в М 1:4.	2	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фартуки в национальном костюме. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> . Конструирование модели	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение требований предъявляемых к одежде, сведений о системах конструирования, правилах снятия мерок. - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Расчет по формулам отдельных элементов чертежа, -Построение чертежа фартука.
3.2	Построение чертежа фартука по своим меркам.	2	Построение и оформление чертежа	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Построение чертежа фартука.
	<i>Итого по модулю</i>	4		
4. Модуль «Моделирование»				
4.1.	Моделирование фартука.	2	Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и

			Художественное оформление народной одежды. Выбор модели и моделирование фартука. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.	понятий по теме; -Разработка эскизов моделей фартука, -Моделирование выбранного фасона. -Выбор вида художественной отделки швейного изделия.
	<i>Итого по модулю</i>	2		
5. Модуль «Технологии обработки текстильных материалов» *				
5.1	Подготовка деталей выкройки к раскрою. Раскрой.	2	Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия - Соблюдение правил ТБ
5.2	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. - Соблюдение правил ТБ
5.3	Технология обработки бретелей и концов пояса.	2	Обработка пояса и бретелей.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ
5.4	Подготовка обтачки для обработки верхнего	2	Обработка нагрудника обтачкой.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и

	среза фартука.			понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. -Соблюдение правил ТБ
5.5	Технология обработки нагрудника обтачкой.	2	Обработка нагрудника.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. -Соблюдение правил ТБ
5.6	Технология обработки накладных карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука.	2	Обработка карманов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов - Соблюдение правил ТБ
5.7	Технология обработки нижнего и боковых срезов фартука.	2	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. -Соблюдение правил ТБ
5.8	Окончательная обработка фартука. Расчет затрат на изготовление изделия.	2	Окончательная обработка изделия. ВТО. Контроль и оценка качества готового изделия.	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки, выполнение безопасных приемов труда, самоконтроль и оценка качества готового изделия.
	<i>Итого по модулю</i>	16		
ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ				
6. Модуль «Рукоделие»				
6.1	Декоративно-прикладное искусство.	2	Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции;	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о

			статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ритм, симметрия, ассиметрия. Фактура, текстура, колорит, стилизация	народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину.
6.2	Роспись ткани. Узелковый батик.	2	История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете
6.3	Искусство вышивания. Инструменты и принадлежности для вышивания. Виды вышивки.	2	История вышивания на Руси. Подготовка рабочего места для вышивальных работ. Инструменты, материалы и приспособления для вышивания. Способы увеличения (уменьшения) рисунка. Технологическая последовательность вышивания. Расположение рисунка на изделии.	Подготовка ткани к вышиванию, перевод рисунка вышивки на ткань различными способами. Изучение различных техник вышивки.
6.4	Перевод рисунка вышивки на ткань. Технология выполнения простейших ручных швов.	2	Способы перевода рисунка на ткань. Технология выполнения простейших ручных швов: «вперед иголку», «шнурок», «за иголку», «тамбурный», «стебельчатый». Вышивание монограммы или рисунка на салфетке (платке, фартуке) изученными швами.	Изготовление образцов простейших швов. Изготовление сувенира, вышивкой по рисованному контуру узора.
	<i>Итого по модулю</i>	<i>8</i>		
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68		

* Модуль «Технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов» разделен на «Технологии обработки текстильных материалов» и «Технологии обработки пищевых продуктов».

6 КЛАСС

№ п/п	Наименование модулей и тем учебного предмета	Количество часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ				
1. Модуль «Производство и технологии»				
1.1	Вводный инструктаж по технике безопасности. Творческие учебные проекты.	2	Правила поведения в кабинете «Технология» и внутреннего распорядка; задачи курса «Технология» 6 класса; научить учащихся соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования. Проектная деятельность, этапы.	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проектная деятельность», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»
1.2	Материаловедение. Свойство текстильных материалов	2	Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Исследование свойств х/б и льняных тканей, распознавание вида ткани, оформление результатов исследования.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Исследовать волокнистый состав - Изучение свойств ткани на основе натуральных волокон животного происхождения - Соблюдение правил ТБ
1.3	Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы	2	Ткацкие переплетения. Виды переплетений. Виды клеевых и прокладочных материалов, их значение и функция.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - ПР «Определение лицевой стороны саржевого и атласного переплетений» - Соблюдение правил ТБ
1.4	Устройство и принцип действия швейной машины и работа на ней. Уход за швейной машиной.	2	Жизненный цикл технологии. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Устройство шпульного колпачка и	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение регуляторов швейной машины - Устранение неполадок в работе ШМ

			челнока. Устройство машиной иглы. Неполадки в работе швейной машины, причины их возникновения и способы их устранения. Уход за швейной машиной.	- ПР «Регулирование качества машинной строчки»; - Соблюдение правил ТБ
1.5	Уборка жилища.	2	Понятия «уборка жилища». Виды.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы - Соблюдение правил ТБ
1.6	Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей.	2	Виды одежды и обуви. Способы ухода за одеждой и обувью.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы - Соблюдение правил ТБ
1.7	Ремонт одежды. Аппликация.	2	Виды ремонта одежды и обуви.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы - Соблюдение правил ТБ
1.8	Декоративные заплаты.	2	Понятия «коммунальные услуги». Виды. Способы начисления по нормативу и на основании показаний приборов учета по квитанции.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение лабораторной работы - Соблюдение правил ТБ
1.9	Взаимодействие со службами ЖКХ Интерьер жилого дома	2	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Современные материалы в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы: эскиз планировки городской квартиры; - Поиск информации в интернете о современном интерьере - Соблюдение правил ТБ

			картинами, Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, мебели, обоев и т.д.	
	<i>Итого по модулю</i>	<i>18</i>		
2. Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов» *				
2.1	Физиология питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2	Физиология питания человека, необходимые составные части пищи — минеральные вещества; значение макро- и микро-элементов в питании человека; развивать то, что правильное, рациональное питание является источником здоровья человека.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «рационального питания», - Определение минеральных веществ - Соблюдение правил ТБ
2.2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Виды макаронных изделий, круп и бобовых, приёмы приготовления блюд из них; воспитывать эстетический вкус, внимательность; прививать навыки культуры труда и аккуратности; развивать исполнительские умения и творческие способности.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме: «каша», виды каш, коллекция макаронных изделий, круп и злаковых культур. - Поиск информации в Интернете о приготовлении блюд из макарон - Приготовление макарон с сыром; - Соблюдение правил ТБ
2.3	Молоко и его свойство. Значение молока в питании человека. Блюда из молока.	2	Значение молока и молочных продуктов, определение качества, приготовление блюд из молока и молочных продуктов; посуда для варки блюд из молока.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение ассортимента молочных продуктов. - Приготовление каши рисовой молочной - Соблюдение правил ТБ
2.4	Блюда из кисломолочных продуктов. Определение примесей	2	Понятие кисломолочных продуктов, виды; Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов, сырники.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление сырников

	крахмала в сметане.			- Поиск информации в Интернете о значении кисломолочных продуктов - Определение наличия крахмала в сметане - Соблюдение правил ТБ
2.5	Рыба и морепродукты. Приготовление блюда из рыбы.	2	Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов; содержание белков, жиров, углеводов и витаминов; виды рыбы; правила хранения и разделывания; сроки хранения. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление блюда из рыбы - Определение свежести рыбы - Поиск информации в Интернете о значении употребления рыбы и морепродуктов - Соблюдение правил ТБ
2.6	Заготовка продуктов. Виды заготовки.	2	Основные теоретические сведения о консервировании и мариновании; пастеризация и стерилизация.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление квашенной капусты; - Соблюдение правил ТБ
2.7	Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	2	Творческий проект «Ужин». Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет. Творческий проект по теме «Ужин».	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Складывание столовых салфеток - Выполнение сервировки стола к ужину - Соблюдение правил ТБ - Работа с тестовым материалом
	<i>Итого по модулю</i>	<i>14</i>		
3. Модуль «Черчение»				
3.1	Из истории одежды.	2	Классово-социальное положение человека	- Участие в беседе по теме;

	Стили в одежде.		и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женской одежде.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение стилей в одежде;
3.2	Конструирование юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Построение чертежа основы юбки в М 1:4.	2	Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Формулы расчета для построения чертежа. Последовательность построения основы чертежа юбки. Условные графические изображения деталей на рисунках, эскизах, чертежах.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Снятие мерок; - Расчет по формулам отдельных элементов чертежа, - Построение чертежа юбки.
3.3	Построение чертежа основы юбки по своим меркам.	2	Последовательность построения основы чертежа юбки. Условные графические изображения деталей на рисунках, эскизах, чертежах.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Построение чертежа юбки.
	<i>Итого по модулю</i>	6		
4. Модуль «Моделирование»				
4.1.	Моделирование конической юбки. Моделирование клинковой юбки. Моделирование прямой юбки.	6	Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие и др.). Способы моделирования юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение юбки от линии бедер, расширение дополнительными клиньями, складки, кокетки, подрезы, драпировки). Выбор индивидуального стиля в одежде. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Разработка эскизов различных моделей конических юбок, - Моделирование выбранного фасона. - Выбор вида художественной отделки швейного изделия.

			фигуры. Зрительные иллюзии в одежде. Расчет количества ткани.	
	<i>Итого по модулю</i>	6		
5. Модуль «Технологии обработки текстильных материалов» *				
5.1	Последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою.	2	Технологическая последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Соблюдение правил ТБ
5.2	Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	2	План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей изделия - Соблюдение правил ТБ
5.3	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	2	Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. - Соблюдение правил ТБ - Участие в беседе по теме;
5.4	Обработка вытачек и складок.	2	Обработка вытачек и складок.	- Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ

5.5	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2	Стачивание деталей юбки и обработка срезов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ
5.6	Обработка застежки.	2	Обработка застежки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Втачивание застежки - Соблюдение правил ТБ
5.7	Обработка верхнего среза юбки	2	Обработка верхнего среза юбки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ
5.8	Обработка низа юбки	2	Обработка низа.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ
5.9	Окончательная отделка изделия.	2	Окончательная обработка изделия. ВТО. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки; - Выполнение безопасных приемов труда; - Самоконтроль и оценка качества готового изделия.
	<i>Итого по модулю</i>	<i>18</i>		
ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ				
6. Модуль «Рукоделие»				
6.1	Лоскутное шитье.	2	Краткая история создания изделий в	- Участие в беседе по теме;

	Чудеса из лоскутов		лоскутной технике (пэчворк). Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения дома;
6.2	Материалы. Раскрой. Изготовление изделий в лоскутной технике.	2	Подготовка оборудования, инструментов, материалов к работе в технике пэчворк. Изготовление прихватки из лоскутов. Составление эскиза.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы - Поиск информации в Интернете
6.3	Технология изготовления изделия в лоскутной технике.	2	Изготовление шаблонов. Составление «рисунка» лицевой поверхности прихватки. Раскрой деталей. Последовательность изготовления прихватки. Соединение деталей и окончательная обработка лоскутной прихватки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы - Окончательная отделка изделия - Соблюдение правил ТБ
	<i>Итого по модулю</i>	6		
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68		

* Модуль «Технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов» разделен на «Технологии обработки текстильных материалов» и «Технологии обработки пищевых продуктов».

7 КЛАСС

№ п/п	Наименование модулей и тем учебного предмета	Количество часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ				
1. Модуль «Производство и технологии»				
1.1	Вводный инструктаж по охране труда. Задачи курса Технология в 7 классе.	2	Правила поведения в кабинете «Технология» и внутреннего распорядка; задачи курса «Технология» 7 класса; научить учащихся соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте.
1.2	Химические волокна. Свойство волокон.	2	Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Исследовать волокнистый состав - Изучение свойств ткани на основе искусственных волокон - Соблюдение правил ТБ
1.3	Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование стежка. Средства малой механизации.	2	Терминология. Процесс образования челночного стежка. Средства малой механизации.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Регулирование качества машинной строчки - Соблюдение правил ТБ
1.4	Оформление интерьера комнатными растениями.	2	Оформление интерьера комнаты. Выполнение эскизов.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы - Соблюдение правил ТБ
1.5	Выбор комнатных растений. Уход за	2	Многообразие и выбор комнатных растений. Правила ухода за растениями.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и

	растениями.			понятий по теме; - Выполнение практической работы - Соблюдение правил ТБ
1.6	Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы.	2	Виды ламп. Электронагревательные приборы. Посуда для микроволновой печи.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Эскиз планировки городской квартиры; - Поиск информации в интернете о современном интерьере - Соблюдение правил ТБ
1.7	Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	Творческий проект по теме «Подарок своими руками».	
1.8	Технологический этап выполнения творческого проекта.	2		
1.9	Дизайнерская проработка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия.	2		
1.10	Заключительный этап творческого проекта. Защита творческого проекта.	2		
	<i>Итого по модулю</i>	<i>20</i>		
2. Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов» *				
2.1	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.	2	Физиология питания человека. Полезные и вредные микроорганизмы. Терминология. Пищевые отравления и их предупреждение.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятий;

				- Определение микроорганизмов; - Соблюдение правил ТБ
2.2	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	2	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Практическая работа по приготовлению песочного печенья.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме «песочное тесто»; - Приготовление песочного печенья; - Соблюдение правил ТБ
2.3	Приготовление изделий из песочного теста.	2	Технология песочного теста.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение ассортимента продуктов. - Приготовление изделий из теста; - Соблюдение правил ТБ
2.4	Приготовление изделий из слоеного теста.	2	Технология и особенности приготовления бисквитного, слоеного теста.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме «бисквитное тесто», «заварное тесто»; - Приготовление изделий из теста; - Соблюдение правил ТБ
2.5	Тесто для блинчиков. Приготовление блинчиков.	2	Технология приготовления теста для блинчиков их выпечка.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение ассортимента продуктов. - Приготовление блинчиков; - Соблюдение правил ТБ
2.6	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. Приготовление вареников и пельменей.	2	История национального блюда. Технология приготовления вареников и пельменей. Тесто. Разнообразие начинки.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление вареников и пельменей - Поиск информации в Интернете о истории национального блюда; - Соблюдение правил ТБ

2.7	Приготовление холодных десертов. Компоты и кисели.	2	Приготовление холодных десертов. Механическая обработка фруктов и ягод. Муссы и желе. Сопутствующие продукты. Требования к качеству компота и киселя.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление компота из сухофруктов; - Определение качества - Поиск информации в Интернете; - Соблюдение правил ТБ
2.8	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	2	Приготовление варенья. Творческий проект по теме «Десерт».	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов - Приготовление варенья; - Соблюдение правил ТБ - Работа с тестовым материалом
	<i>Итого по модулю</i>	16		
3. Модуль «Черчение»				
3.1	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок.	2	Понятия конструирования одежды. Инструменты. Понятия «от кутюр» и «прет-а-порте». Необходимые измерения.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Снятие мерок.
3.2	Последовательность построения основы чертежа в М 1:4.	2	Последовательность построения основы чертежа. Условные графические изображения деталей на рисунках, эскизах, чертежах.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Расчет по формулам отдельных элементов чертежа; - Построение чертежа сорочки.
3.3	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	Последовательность построения основы чертежа изделия с цельнокроеным рукавом. Условные графические изображения деталей на рисунках,	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Построение чертежа изделия с

			эскизах, чертежах.	цельнокроеным рукавом.
	<i>Итого по модулю</i>	6		
4. Модуль «Моделирование»				
4.1.	Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки.	2	Выбор модели. Преобразование чертежа основы.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Разработка эскизов различных моделей изделий с цельнокроеным рукавом, - Моделирование выбранного фасона. - Выбор вида художественной отделки швейного изделия.
	<i>Итого по модулю</i>	2		
5. Модуль «Технологии обработки текстильных материалов» *				
5.1	Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом. Раскладка выкройки на ткани.	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. План раскладки деталей выкройки на ткани.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Соблюдение правил ТБ
5.2	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	2	Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, настил ткани, раскладка выкроек, обмеловка выкройки с учетом припусков на швы; - Выкраивание деталей изделия; - Соблюдение правил ТБ
5.3	Обработка деталей кроя. Выкраивание подкройной обтачки.	2	Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.

				- Соблюдение правил ТБ
5.4	Сборка изделия. Скалывание и сметывание деталей кроя.	2	Обработка срезов изделия. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и обработка срезов.	- Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ
5.5	Проведение примерки. Исправление дефектов.	2	Правила проведения примерки. Посадка на фигуре.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ
5.6	Отделка изделия.	2	Отделка изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
5.7	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества.	2	Окончательная обработка изделия. ВТО. Контроль и оценка качества готового изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. - Соблюдение правил ТБ
	<i>Итого по модулю</i>	<i>14</i>		
ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ				
6. Модуль «Рукоделие»				
6.1	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения.	2	Вязание крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах.
6.2	Технология выполнения различных петель.	2	Подготовка оборудования, инструментов, материалов к работе. Правило набора	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и

	Набор петель крючком.		петель.	понятий по теме; - Выполнение практической работы - Поиск информации в Интернете
6.3	Изготовление образцов вязания крючком.	2	Изготовление образцов различными вязками петель.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы - Соблюдение правил ТБ
6.4	Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения.	2	История макраме. Изделия. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердыше.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете
6.5	Изготовление простых изделий в технике плетения.	2	Изготовление образцов различными способами плетения макраме.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение практической работы
	<i>Итого по модулю</i>	<i>10</i>		
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	68		

* Модуль «Технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов» разделен на «Технологии обработки текстильных материалов» и «Технологии обработки пищевых продуктов».

8 КЛАСС

№ п/п	Наименование модулей и тем учебного предмета	Количество часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ				
1. Модуль «Производство и технологии»				
1.1	Вводный инструктаж по охране труда.	1	Правила поведения в кабинете «Технология» и внутреннего распорядка; задачи курса «Технология» 8класса; научить учащихся соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте.
1.2	Химические волокна. Свойства волокон.	1	Волокна химического происхождения. Получение нитей из волокон химического происхождения в условиях прядильного и нетканого производства. Свойства химических волокон, а так же нитей и тканей на их основе.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение свойств ткани на основе искусственных и синтетических волокон - Соблюдение правил ТБ
1.3	Нанотехнологии. Электроника (фотоника). Медицинские технологии.	1	Основные этапы и направления развития нанотехнологий. Нанотехнологии в электронике, индустрия фотоники. Медицина.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
1.4	Семейное хозяйство. Бюджет семьи.	1	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
1.5	Потребительский кредит. Семейное дело.	1	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ

			деятельности.	
1.6	Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью.	1	Характеристика распространённых технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы для ремонтно-отделочных работ.	
1.7	Бытовые электрические обогреватели. Источники света, светодиоды.	1	Устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в интернете о современном интерьере; - Соблюдение правил ТБ
1.8	Организационно – подготовительный этап выполнения проекта.	1	Творческий проект по теме «Подарок своими руками». Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства.	
1.9	Технологический этап выполнения проекта.	1	Конструирование, моделирование, изготовление изделия.	
1.10	Дизайнерская проработка изделия. Разработка рекламы изделия.	1		
1.11	Заключительный этап проекта.	1	Оценка проделанной работы и защита проекта.	
1.12	Защита проекта.	1		
	<i>Итого по модулю</i>	<i>12</i>		
2. Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов» *				
2.1	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1	Физиология питания человека. Понятие калорийности. Правила расчета калорийности блюд	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятий; - Определение калорийности;
2.2	Блюда из птицы.	1	Виды домашней птицы и их кулинарное	- Участие в беседе по теме;

	ЛР «Определение свежести мяса птицы»		употребление. Способы определения качества птицы.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести мяса птицы; - Соблюдение правил ТБ
2.3	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд)	1	Знакомство с блюдами национальной кухни (на примере первых блюд)	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; «национальная кухня, «первое блюдо»; - Соблюдение правил ТБ
2.4	Сервировка стола к обеду.	1	Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Творческий проект по теме «Обед».	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изучение способов подачи блюд: - оформление стола салфетками - правила поведения за столом и приема гостей; - Соблюдение правил ТБ
2.5	Консервирование плодов и ягод.	1	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете; - Соблюдение правил ТБ
2.6	Упаковка пищевых продуктов и товаров. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	1	Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете; - Соблюдение правил ТБ
	<i>Итого по модулю</i>	6		
3. Модуль «Черчение»				
3.1	История костюма. Конструирование плечевого изделия с	1	История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок. Последовательность	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме;

	втачным рукавом. Снятие мерок.		построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в М 1:4.	- Снятие мерок; - Расчет по формулам отдельных элементов чертежа, - Построение чертежа в М 1:4.
3.2	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1	Последовательность построения основы чертежа в натуральную величину по своим меркам.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Построение чертежа в М 1:4.
3.3	Построение чертежа основы одношовного рукава.	1	Последовательность построения основы чертежа. Условные графические изображения деталей на рисунках, эскизах, чертежах.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Построение чертежа рукава в М 1:4.
	<i>Итого по модулю</i>	3		
4. Модуль «Моделирование»				
4.1.	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. Моделирование втачного одношовного рукава.	1	Способы моделирования изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учётом особенностей фигуры и моделирование изделия.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Моделирование.
	<i>Итого по модулю</i>	1		
5. Модуль «Технологии обработки текстильных материалов» *				
5.1	Технология изготовления блузки с втачными рукавами.	1	Технологическая последовательность изготовления блузки с втачным рукавом.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки.
5.2	Раскладка выкройки блузки на ткани.	1	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. План раскладки деталей кроя на ткани.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Соблюдение правил ТБ

5.3	Раскрой блузки и подготовка деталей кроя.	1	Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою; - Настил ткани; - Раскладка выкроек; - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы; - Выкраивание деталей изделия; - Соблюдение правил ТБ
5.4	Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки.	1	Обработка срезов изделия. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила проведения примерки	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
5.5	Технология пошива блузки с втачным рукавом.	1	Стачивание деталей и обработка срезов.	- Усвоение основных операций и понятий по теме; - Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки; - Соблюдение правил ТБ
5.6	Пошив блузки. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры.	1		- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Пришивание фурнитуры; - Соблюдение правил ТБ
5.7	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	1	Отделка изделия. ВТО.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
	<i>Итого по модулю</i>	<i>7</i>		
ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ				
6. Модуль «Рукоделие»				
6.1	Вязание на спицах	1	Вязание на спицах. Инструменты и	- Участие в беседе по теме;

	Условные обозначения. Набор петель.		материалы для вязания. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	- Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
6.2	Выполнение образцов в технике вязания на спицах.	1		- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете.
6.3	Валяние. История валяния.	1	Валяние. История валяния. Виды валяния.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете
6.4	Выполнение работ в технике валяния.	1	Изготовление образцов в технике валяния.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
6.5	Изготовление простых изделий в технике валяния.	1		- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме.
	<i>Итого по модулю</i>	<i>5</i>		
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34		

* Модуль «Технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов» разделен на «Технологии обработки текстильных материалов» и «Технологии обработки пищевых продуктов».

9 КЛАСС

№ п/п	Наименование модулей и тем учебного предмета	Количество часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ				
1. Модуль «Производство и технологии»				
1.1	Вводный инструктаж по охране труда.	1	Правила поведения в кабинете «Технология» и внутреннего распорядка; задачи курса «Технология» 9 класса; научить учащихся соблюдать правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте.
1.2	Предпринимательство. Организация собственного производства.	1	Предприниматель и предпринимательство. Предпринимательство как вид трудовой деятельности. Мотивы предпринимательской деятельности. Функции предпринимательской деятельности. Регистрация предпринимательской деятельности. Особенности малого предпринимательства и его сферы. <i>Практическая работа</i> <i>«Мозговой штурм» на тему: открытие</i> <i>собственного предприятия (дела)».</i>	<i>Аналитическая деятельность:</i> – объяснять понятия «предприниматель», «предпринимательство»; – анализировать сущность и мотивы предпринимательской деятельности; – различать внешнюю и внутреннюю среды предпринимательской деятельности. <i>Практическая деятельность:</i> – выдвигать и обосновывать предпринимательские идеи; – проводить анализ предпринимательской среды для принятия решения об организации собственного предприятия (дела).
1.3	Мир профессий.	1	Мир профессий. Профессии, связанные с изучаемыми технологиями.	<i>Аналитическая деятельность:</i> – характеризовать мир профессий, связанных с предпринимательством, их востребованность на рынке труда.

1.4	Бизнес-планирование. Технологическое предпринимательство.	1	Модель реализации бизнес-идеи. Исследование продукта предпринимательской деятельности – от идеи до реализации на рынке. Бизнес-план, его структура и назначение. Этапы разработки бизнес-плана. Анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес-плана. Технологическое предпринимательство. Инновации и их виды. Как инновации меняют характер трудовой деятельности человека? <i>Практическая работа</i> <i>«Разработка бизнес-плана. Идеи для технологического предпринимательства».</i>	<i>Аналитическая деятельность:</i> – анализировать бизнес-идеи для предпринимательского проекта; – анализировать структуру и этапы бизнес-планирования; – характеризовать технологическое предпринимательство; – анализировать новые рынки для предпринимательской деятельности. <i>Практическая деятельность:</i> – выдвигать бизнес-идеи; – осуществлять разработку бизнес-плана по этапам; – выдвигать идеи для технологического предпринимательства.
	<i>Итого по модулю</i>	4		
2. Модуль «Технологии обработки пищевых продуктов»				
2.1	Блюда из мяса.	1	Классификация мяса и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса.	<i>Аналитическая деятельность:</i> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ. <i>Практическая деятельность:</i> - Определение свежести мяса.
2.2	Блюда из субпродуктов.	1	Виды субпродуктов и их кулинарное употребление. Способы определения качества субпродуктов.	<i>Аналитическая деятельность:</i> - Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ. <i>Практическая деятельность:</i> - Определение свежести субпродуктов.

2.3	Организационно – подготовительный этап выполнения проекта.	1	Творческий проект по теме «Шедевры праздничного стола».	
2.4	Технологический этап выполнения проекта.	1		
2.5	Дизайнерская проработка изделия. Разработка рекламы изделия.	1		
2.6	Заключительный этап проекта. Защита проекта.	1	Оценка проделанной работы и защита проекта.	
	<i>Итого по модулю</i>	6		
3. Модуль «Черчение»				
3.1	Технология построения объемных моделей и чертежей в САПР.	1	Система автоматизации проектно- конструкторских работ – САПР. Чертежи с использованием в САПР для подготовки проекта изделия. Оформление конструкторской документации, в том числе, с использованием САПР. Объемные модели. Особенности создания чертежей объемных моделей в САПР. Создание массивов элементов.	<i>Аналитическая деятельность:</i> – выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертежных инструментов и приспособлений и/или в системе автоматизированного проектирования (САПР); – создавать объемные трехмерные модели в САПР. – характеризовать разрезы и сечения, используемых в черчении; – анализировать конструктивные особенности детали для выбора вида разреза.
3.2	Мир профессий.	1	Мир профессий. Профессии, связанные с изучаемыми технологиями, проектированием с использованием САПР: архитектурный визуализатор, урбанист, UX-дизайнер и др.	<i>Аналитическая деятельность:</i> – характеризовать мир профессий, связанных технологиями, проектированием с использованием САПР: архитектурный визуализатор, урбанист, UX-дизайнер и др.
	<i>Итого по модулю</i>	2		

4. Модуль «Моделирование»

4.1.	Аддитивные технологии. Создание моделей, сложных объектов.	5	Понятие «аддитивные технологии». Технологическое оборудование для аддитивных технологий: 3D-принтеры. Сырье для трехмерной печати. Моделирование технологических узлов манипулятора робота в программе компьютерного трехмерного проектирования. Этапы аддитивного производства. Правила безопасного пользования 3D-принтеров. Основные настройки для выполнения печати на 3D-принтере. Подготовка к печати. Печать 3D-модели. Современные технологии обработки материалов и прототипирование. Области применения трехмерной печати. Станки с числовым программным управлением (ЧПУ). Технологии обратного проектирования. Моделирование сложных объектов. Рендеринг. Полигональная сетка.	<i>Аналитическая деятельность:</i> – изучать особенности станков с ЧПУ, их применение; – анализировать возможности технологии обратного проектирования. <i>Практическая деятельность:</i> - изготовление 3D-моделей с помощью 3D-ручки.
4.2.	Мир профессий.	1	Профессии, связанные с 3D-технологиями, их востребованность на рынке труда: 3D-дизайнер оператор (инженер) строительного 3D-принтера, 3D-кондитер, 3D-повар и др.	<i>Аналитическая деятельность:</i> – характеризовать профессии наладчик станков с ЧПУ, оператор станков с ЧПУ, их востребованность на рынке труда.
	<i>Итого по модулю</i>	6		

ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

6. Модуль «Рукоделие»

6.1	Современные виды и	12	Современные виды и технологии	<i>Аналитическая деятельность:</i>
-----	--------------------	----	-------------------------------	------------------------------------

	технологии декоративно-прикладного искусства.		декоративно-прикладного искусства.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ. <i>Практическая деятельность:</i> - изготовление изделий декоративно-прикладного искусства.
6.2	Организационно – подготовительный этап выполнения проекта.	1	Творческий проект по теме «Золотые ручки».	
6.3	Технологический этап выполнения проекта.	1		
6.4	Дизайнерская проработка изделия. Разработка рекламы изделия.	1		
6.5	Заключительный этап проекта. Защита проекта.	1	Оценка проделанной работы и защита проекта.	
	<i>Итого по модулю</i>	<i>16</i>		
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Наименование тем учебного предмета	Количество часов			Дата изучения		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы	5«А» класс	5«Б» класс	
1.	Технология как дисциплина и как наука. Творческая проектная деятельность.	2	0	0	05.09	04.09	к/п «Введение в технологию», к/п «Творческий проект»
2.	Основы рационального питания. Санитария и гигиена.	2	0	0	12.09	11.09	к/п «Физиология питания»
3.	Интерьер кухни-столовой.	2	0	1	19.09	18.09	
4.	Бытовые электроприборы.	2	0	0	26.09	25.09	
5.	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.	2	0	1	03.10	02.10	к/п «Бутерброды»
6.	Блюда из овощей.	2	0	1	10.10	09.10	к/п «Овощи»
7.	Тепловая кулинарная обработка овощей. Заготовка продуктов.	2	0	1	17.10	16.10	к/п «Овощи и блюда из них»
8.	Сервировка стола. Этикет. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	2	1	1	24.10	23.10	памятка, к/п «Сервировка стола к завтраку»
9.	Натуральные текстильные волокна. Ткачество.	2	0	0	07.11	06.11	коллекция волокон, образцы переплетений, к/п «Растительные волокна», к/п «Материаловедение»
10.	Общее понятие о пряже. Нити основы и утка.	2	0	1	14.11	13.11	образцы пряжи, ткани к/п «Материаловедение»
11.	Процесс прядения. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	2	0	1	21.11	20.11	образцы ткани, к/п «Материаловедение»

12.	Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.	2	0	0	28.11	27.11	к/п «Машиноведение»; к/п «История создания швейной машины»
13.	Подготовка швейной машины к работе.	2	0	1	05.12	04.12	к/п «Машиноведение»
14.	Ручные работы. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.	2	0	1	12.12	11.12	настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с ручными операциями
15.	Машинные швы. Виды машинных швов.	2	0	1	19.12	18.12	настенные транспоранты «Терминология»; набор образцов с ручными операциями
16.	Основные правила ВТО, безопасные приемы работы. Промежуточный мониторинг.	2	1	0	26.12	25.12	настенные транспоранты «Терминология»
17.	Снятие мерок. Конструктивные прибавки. Построение чертежа фартука в М 1:4.	2	0	1	16.01	15.01	к/п «Конструирование фартука»
18.	Построение чертежа фартука по своим меркам.	2	0	1	23.01	22.01	
19.	Моделирование фартука.	2	0	1	30.01	29.01	к/п «Моделирование фартука»
20.	Подготовка деталей выкройки к раскрою. Раскрой.	2	0	1	06.02	05.02	Инструкционная карта; к/п «Конструирование фартука»
21.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	0	1	13.02	12.02	
22.	Технология обработки бретелей и концов пояса.	2	0	1	20.02	19.02	Инструкционная карта
23.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	2	0	1	27.02	26.02	Инструкционная карта
24.	Технология обработки нагрудника	2	0	1	06.03	05.03	Инструкционная карта

	обтачкой.						
25.	Технология обработки накладных карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука.	2	0	1	13.03	12.03	Инструкционная карта
26.	Технология обработки нижнего и боковых срезов фартука.	2	0	1	20.03	19.03	Инструкционная карта
27.	Окончательная обработка фартука. Расчет затрат на изготовление изделия.	2	0	1	27.03	26.03	Инструкционная карта
28.	Декоративно-прикладное искусство.	2	0	1	10.04	09.04	Цветовой круг
29.	Роспись ткани. Узелковый батик.	2	0	1	17.04	16.04	Цветовой круг, к/п «Батик»
30.	Искусство вышивания. Инструменты и принадлежности для вышивания. Виды вышивки.	2	0	1	24.04	23.04	к/п «Вышивка»
31.	Перевод рисунка вышивки на ткань. Технология выполнения простейших ручных швов.	2	0	1		30.04	к/п «Вышивка»
32.	Организационно-подготовительный этап творческого проекта.	2	0	1	08.05	07.05	
33.	Технологический этап творческого проекта.	2	0	1	15.05	14.05	
34.	Заключительный этап творческого проекта. Защита творческого проекта.	2	0	1	22.05	21.05	
	Итого	68					

6 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование тем учебного предмета</i>	<i>Количество часов</i>			<i>Дата изучения</i>		<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
		<i>всего</i>	<i>контрольные работы</i>	<i>практические работы</i>	<i>6 «А» класс</i>	<i>6 «Б» класс</i>	
1.	Вводный инструктаж по технике безопасности. Творческие учебные проекты.	2	0	0	06.09	06.09	к/п «Творческий проект»
2.	Физиология питания. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2	0	0	13.09	13.09	Таблицы «Источники минеральных веществ», к/п «Физиология питания»
3.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	0	1	20.09	20.09	Инструкционные карты, плакаты: «Правила безопасности и гигиены на уроках»
4.	Молоко и его свойство. Значение молока в питании человека. Блюда из молока.	2	0	1	27.09	27.09	к/п «Молоко»
5.	Блюда из кисломолочных продуктов. Определение примесей крахмала в сметане.	2	0	1	04.10	04.10	к/п «Кисломолочные продукты»
6.	Рыба и морепродукты. Приготовление блюда из рыбы.	2	0	1	11.10	11.10	к/п «Рыба и морепродукты»
7.	Заготовка продуктов. Виды заготовки.	2	0	1	18.10	18.10	к/п «Консервация овощей»
8.	Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину. Повторительно-обобщающий урок по разделу «Кулинария».	2	1	1	25.10	25.10	к/п «Сервировка стола к ужину»

9.	Материаловедение. Свойство текстильных материалов	2	0	0	08.11	08.11	Коллекция волокон, образцы переплетений, к/п «Растительные волокна»
10.	Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы.	2	0	0	15.11	15.11	Образцы ткани, к/п «Материаловедение»
11.	Устройство и принцип действия швейной машины и работа на ней. Уход за швейной машиной.	2	0	0	22.11	22.11	к/п «Машиноведение»; к/п «История создания швейной машины»
12.	Из истории одежды. Стили в одежде.	2	0	0	29.11	29.11	к/п «Мода и стиль»
13.	Конструирование юбок. Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Построение чертежа основы юбки в М 1:4.	2	0	1	06.12	06.12	к/п «Конструирование юбки»
14.	Построение чертежа основы юбки по своим меркам.	2	0	1	13.12	13.12	
15.	Моделирование конической юбки.	2	0	1	20.12	20.12	к/п «Моделирование юбок»
16.	Моделирование клинковой юбки.	2	0	1	27.12	27.12	к/п «Моделирование юбок»
17.	Моделирование прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою.	2	0	1	17.01	17.01	к/п «Моделирование юбок»
18.	Последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою.	2	0	1	24.01	24.01	Инструкционная карта
19.	Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	2	0	1	31.01	31.01	Инструкционная карта
20.	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	2	0	1	07.02	07.02	Инструкционная карта

21.	Обработка вытачек и складок.	2	0	1	14.02	14.02	Инструкционная карта
22.	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2	0	1	21.02	21.02	Инструкционная карта
23.	Обработка застежки.	2	0	1	28.02	28.02	Инструкционная карта
24.	Обработка верхнего среза юбки.	2	0	1	07.03	07.03	Инструкционная карта
25.	Обработка низа юбки.	2	0	1	14.03	14.03	Инструкционная карта
26.	Окончательная отделка изделия.	2	0	1	21.03	21.03	Инструкционная карта
27.	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.	2	0	0	28.03	28.03	Цветовой круг, к/п «Пэчворк»
28.	Материалы. Раскрой. Изготовление изделий в лоскутной технике.	2	0	1	11.04	11.04	Цветовой круг, к/п «Пэчворк»
29.	Технология изготовления изделия в лоскутной технике.	2	0	1	18.04	18.04	к/п «Пэчворк»
30.	Уборка жилища. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей.	2	0	0	25.04	25.04	к/п «Вышивка»
31.	Ремонт одежды. Аппликация.	2	0	0	02.05	02.05	
32.	Декоративные заплаты.	2	0	0	16.05	16.05	Образец квитанции
33.	Взаимодействие со службами ЖКХ Интерьер жилого дома	2	0	1	23.05	23.05	к/п «Интерьер», к/п «Дизайн интерьера»
34.	Резервные часы.	2					
	Итого	68					

7 «А» класс

№ п/п	Наименование тем учебного предмета	Количество часов			Дата изучения	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	Вводный инструктаж по охране труда. Задачи курса Технология в 7 классе.	2	0	0	04.09	к/п «Безопасный труд»
2.	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.	2	0	0	11.09	Таблицы, к/п «Физиология питания»
3.	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	2	0	0	18.09	
4.	Приготовление изделий из песочного теста.	2	0	1	25.09	Инструкционные карты
5.	Приготовление изделий из слоеного теста.	2	0	1	02.10	Инструкционные карты
6.	Тесто для блинчиков. Приготовление блинчиков.	2	0	1	09.10	Инструкционные карты
7.	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. Приготовление вареников и пельменей.	2	0	1	16.10	Инструкционные карты
8.	Приготовление холодных десертов. Компоты и кисели.	2	0	1	23.10	к/п «Холодные десерты»
9.	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	2	1	1	06.11	к/п «Консервация плодов и ягод»
10.	Химические волокна. Свойство волокон.	2	0	0	13.11	Коллекция волокон, образцы переплетений, к/п «Химические волокна»

11.	Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование стежка. Средства малой механизации.	2	0	0	20.11	к/п «Машиноведение»
12.	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок.	2	0	1	27.11	к/п «Мода и стиль»
13.	Последовательность построения основы чертежа в М 1:4.	2	0	1	04.12	к/п «Конструирование ночной сорочки»
14.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	0	1	11.12	
15.	Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки.	2	0	1	18.12	к/п «Моделирование ночной сорочки»
16.	Изготовление изделия с цельнокроеным рукавом. Раскладка выкройки на ткани.	2	0	1	25.12	Инструкционная карта
17.	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	2	0	1	15.01	Инструкционная карта
18.	Обработка деталей кроя. Выкраивание подкройной обтачки.	2	0	1	22.01	Инструкционная карта
19.	Сборка изделия. Скалывание и сметывание деталей кроя.	2	0	1	29.01	Инструкционная карта
20.	Проведение примерки. Исправление дефектов.	2	0	1	05.02	Инструкционная карта
21.	Отделка изделия.	2	0	1	12.02	Инструкционная карта
22.	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества.	2	0	1	19.02	Инструкционная карта
23.	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения.	2	0	0	26.02	к/п «Вязание крючком»
24.	Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.	2	0	1	05.03	
25.	Изготовление образцов вязания крючком.	2	0	1	12.03	

26.	Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения.	2	0	0	19.03	к/п «Макраме»
27.	Изготовление простых изделий в технике плетения.	2	0	1	26.03	
28.	Оформление интерьера комнатными растениями.	2	0	1	09.04	к/п «Интерьер»
29.	Выбор комнатных растений. Уход за растениями	2	0	1	16.04	к/п «Интерьер»
30.	Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы.	2	0	0	23.04	к/п «Интерьер», к/п «Дизайн интерьера»
31.	Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	0	1	30.04	
32.	Технологический этап выполнения творческого проекта.	2	0	1	07.05	
33.	Дизайнерская проработка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия.	2	0	1	14.05	
34.	Заключительный этап творческого проекта.	2	0	1	21.05	
	Итого	68				

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование тем учебного предмета</i>	<i>Количество часов</i>			<i>Дата изучения</i>		<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
		<i>всего</i>	<i>контрольные работы</i>	<i>практические работы</i>	<i>8 «А» класс</i>	<i>8 «Б» класс</i>	
1.	Вводный инструктаж по охране труда.	1	0	0	05.09	05.09	к/п «Безопасный труд»
2.	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1	0	1	12.09	12.09	Таблицы, к/п «Физиология питания»
3.	Блюда из птицы. Определение свежести мяса птицы.	1	0	1	19.09	19.09	Инструкционные карты
4.	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1	0	1	26.09	26.09	Инструкционные карты
5.	Сервировка стола к обеду.	1	0	1	03.10	03.10	Презентация
6.	Консервирование плодов и ягод.	1	0	1	10.10	10.10	Видеоролик
7.	Упаковка пищевых продуктов и товаров. Повторительно-обобщающий урок «Кулинария».	1	1	1	17.10	17.10	Презентация
8.	Химические волокна. Свойства волокон.	1	0	0	24.10	24.10	Коллекция волокон, к/п «Химические волокна»
9.	Нанотехнологии. Электроника (фотоника). Медицинские технологии.	1	0	0	07.11	07.11	Видеоролик
10.	История костюма. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом. Снятие мерок.	1	0	1	14.11	14.11	к/п «История костюма»
11.	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1	0	1	21.11	21.11	
12.	Построение чертежа основы одношовного рукава.	1	0	1	28.11	28.11	

13.	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. Моделирование втачного рукава.	1	0	1	05.12	05.12	к/п «Моделирование»
14.	Технология изготовления блузки с втачными рукавами.	1	0	0	12.12	12.12	Инструкционные карты
15.	Раскладка выкройки блузки на ткани.	1	0	1	19.12	19.12	Инструкционные карты
16.	Раскрой блузки и подготовка деталей кроя.	1	0	1	26.12	26.12	Инструкционные карты
17.	Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки.	1	0	1	16.01	16.01	Инструкционные карты
18.	Технология пошива блузки с втачным рукавом.	1	0	1	23.01	23.01	Инструкционные карты
19.	Пошив блузки. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры.	1	0	1	30.01	30.01	Инструкционные карты
20.	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	1	0	1	06.02	06.02	Инструкционные карты
21.	Вязание на спицах. Условные обозначения. Набор петель.	1	0	0	13.02	13.02	к/п «Вязание на спицах»
22.	Выполнение образцов в технике вязания на спицах.	1	0	1	20.02	20.02	
23.	Валяние. История валяния.	1	0	0	27.02	27.02	Видеоролик
24.	Выполнение работ в технике валяния.	1	0	1	06.03	06.03	
25.	Изготовление простых изделий в технике валяния.	1	0	1	13.03	13.03	
26.	Семейное хозяйство. Бюджет семьи.	1	0	1	20.03	20.03	к/п «Семейное хозяйство»
27.	Потребительский кредит. Семейное дело.	1	0	1	27.03	27.03	
28.	Ремонт помещений. Уход за одеждой и	1	0	1	10.04	10.04	

	обувью.						
29.	Бытовые электрические обогреватели. Источники света, светодиоды.	1	0	0	17.04	17.04	к/п «Источники света»
30.	Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1	0	1	24.04	24.04	
31.	Технологический этап выполнения творческого проекта.	1	0	1			
32.	Дизайнерская проработка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия.	1	0	1	08.05	08.05	
33.	Заключительный этап творческого проекта	1	0	1	15.05	15.05	
34.	Защита проекта.	1	0	1	22.05	22.05	
	Итого	34					

9 класс

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование тем учебного предмета</i>	<i>Количество часов</i>			<i>Дата изучения</i>	<i>Электронные (цифровые) образовательные ресурсы</i>
		<i>всего</i>	<i>контрольные работы</i>	<i>практические работы</i>		
1.	Вводный инструктаж по охране труда.	1	0	0	05.09	к/п «Безопасный труд»
2.	Блюда из мяса.	1	0	1	12.09	Инструкционная карта
3.	Блюда из субпродуктов.	1	0	1	19.09	Инструкционная карта
4.	Организационно – подготовительный этап выполнения проекта.	1	0	1	26.09	
5.	Технологический этап выполнения проекта.	1	0	1	03.10	
6.	Дизайнерская проработка изделия. Разработка рекламы изделия.	1	0	1	10.10	
7.	Заключительный этап проекта. Защита проекта.	1	1	0	17.10	
8.	Предпринимательство. Организация собственного производства.	1	0	1	24.10	к/п «Основы предпринимательства»
9.	Мир профессий.	1	0	0	07.11	к/п «Профессии в сфере предпринимательства»
10.	Бизнес-планирование. Технологическое предпринимательство.	1	0	1	14.11	к/п «Бизнес-план»
11.	Технология построения объемных моделей и чертежей в САПР.	1	0	0	21.11	
12.	Мир профессий.	1	0	0	28.11	к/п «Профессии в сфере проектирования с использованием САПР»
13.	Понятие «Аддитивные технологии».	1	0	0	05.12	
14.	Технологическое оборудование для аддитивных технологий: 3D-принтеры.	1	0	0	12.12	

	Сырье для трехмерной печати.					
15.	Этапы аддитивного производства. Правила безопасного пользования 3D-принтеров.	1	0	0	19.12	
16.	Изготовление 3D-моделей с помощью 3D-ручки.	1	0	1	26.12	Инструкционная карта
17.	Изготовление 3D-моделей с помощью 3D-ручки.	1	0	1	16.01	Инструкционная карта
18.	Мир профессий.	1	0	0	23.01	к/п «Профессии, связанные с 3D-технологиями»
19.	Современные виды и технологии декоративно прикладного искусства.	1	0	0	30.01	к/п «Современные виды и технологии декоративно-прикладного искусства»
20.	Изготовление работы в технике «Ошибана».	1	0	1	06.02	Инструкционная карта
21.	Изготовление работы в технике «Ошибана».	1	0	1	13.02	Инструкционная карта
22.	Изготовление работы в технике «Ложная мозайка».	1	0	1	20.02	Инструкционная карта
23.	Изготовление работы в технике «Ложная мозайка».	1	0	1	27.02	Инструкционная карта
24.	Изготовление работы в технике «Айрис фолдинг».	1	0	1	06.03	Инструкционная карта
25.	Изготовление работы в технике «Айрис фолдинг».	1	0	1	13.03	Инструкционная карта
26.	Изготовление работы в технике «Витраж».	1	0	1	20.03	Инструкционная карта
27.	Изготовление работы в технике «Витраж».	1	0	1	27.03	Инструкционная карта
28.	Изготовление работы в технике «Скрапбукинг».	1	0	1	10.04	Инструкционная карта

29.	Изготовление работы в технике «Скрапбукинг».	1	0	1	17.04	Инструкционная карта
30.	Изготовление работы в технике «Мыловарение».	1	0	1	24.04	Инструкционная карта
31.	Организационно – подготовительный этап выполнения проекта.	1	0	1		
32.	Технологический этап выполнения проекта.	1	0	1	08.05	
33.	Дизайнерская проработка изделия. Разработка рекламы изделия.	1	0	1	15.05	
34.	Заключительный этап проекта. Защита проекта.	1	1	0	22.05	
	Итого	34				