Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа пос. Известковый
Амурского муниципального района Хабаровского края

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
№ 334-Д
«30» 08 2022г.

Рабочая программа

По предмету **технология**

Уровень: базовый 5-8класс, 2022-2026 годы

Недельная нагрузка: 5-7 классы 2 часа, всего по 68 часов

8 класс 1 час, всего 34 часа

Срок реализации: 4года

Рабочая программа по технологии разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ третьего поколения
- ООП ООО МБОУ СОШ пос. Известковый
- примерной рабочей программы по курсу «Технология» (5-9 классы). Авторский коллектив: В.М.Казакевич и др.4; под редакцией В.М.Казакевича-4-е изд., стер. М.: Просвещение, 2022
- Общеобразовательной общеразвивающей программы технической направленности «Промышленный дизайн. Проектирование материальной среды». Авторы: Саакян С.Г., Рыжов М.В. Москва, 2019 г.

и общеобразовательной общеразвивающей программы технической направленности «Разработка приложений виртуальной и дополненной реальности: 3D-моделирование и программирование» Автор: Кузнецова И.А. Москва, 2019 г., рабочей программы основного общего образования по предмету «Технология» «Геоинформационные технологии», Авторы: Быстров А.Ю., Фоминых А.А. Москва, 2019 г

Андриевская Ольга Анатольевна

учитель: Миколинская Т.В.,учитель
технологии высшей категории

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

В соответствии с ФГОС ОО в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- **Патриотическое воспитание:** проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.
- **Гражданское и духовно-нравственное воспитание:** готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции; осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; босвоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.
- **Эстетическое воспитание:** восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.
- **Ценности научного познания и практической деятельности:** осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.
- **Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:** осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами; умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.
- **Трудовое воспитание:** активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.
- **Экологическое воспитание:** воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- **Предметные результаты:**

  В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных

потребителей;

- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической

оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление. В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:
- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;

развитие осязания, вкуса, обоняния.

Предметные результаты по технологии в Центрах образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»

5 класс

Предметные результаты:

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных

инструментов;

- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читает элементарные эскизы, схемы;
- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;
- осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- строит простые механизмы;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
- использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», **«материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;**
- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности
- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих

инструментов, не требующих регулирования.

6 класс

Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (гибка, формовка, формование, литье, послойный синтез);
- получил опыт соединения деталей методом пайки;
- получил и проанализировал опыт изготовления макета или прототипа;
- проводит морфологический и функциональный анализ технической системы или изделия;
- строит механизм, состоящий из нескольких простых механизмов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов для получения заданных свойств (решение задачи);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- может охарактеризовать технологии разработки информационных продуктов (приложений/компьютерных программ), в том числе технологии виртуальной и дополненной реальности;
- проектирует и реализует упрощенные алгоритмы функционирования встраиваемого программного обеспечения для управления элементарными техническими системами;
- характеризует свойства металлических конструкционных материалов;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов, включая листовые материалы);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента;
- имеет опыт подготовки деталей под окраску.

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;

- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств;

7 класс

- выполняет элементарные технологические расчеты;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;
- создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);
- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;
- применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;
- объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов; знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
- применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;

- характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
- имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
- характеризует основные технологии производства продуктов питания;
- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

8 класс

Предметные результаты:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам и т. п.) технологии получения материального/информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- производит сборку электрической цепи посредством соединения и/или подключения электронных компонентов заданным способом (пайка, беспаечный монтаж, механическая сборка) согласно схеме;
- производит элементарную диагностику и выявление неисправностей технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;

- производит настройку, наладку и контрольное тестирование технического устройства, созданного в рамках учебной деятельности;
- различает типы автоматических и автоматизированных систем;
- получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств (в том числе средств автоматизированного проектирования и/или систем моделирования) и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;
- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления;
- объясняет назначение, функции датчиков и принципы их работы;
- применяет навыки алгоритмизации и программирования в соответствии с конкретной задачей и/или учебной ситуацией;
- получил и проанализировал опыт моделирования и/или конструирования движущейся модели и/или робототехнической системы и/или беспилотного аппарата;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- характеризует применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует наноматериалы, наноструктуры, нанокомпозиты, многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики, керамику и возможные технологические процессы с ними;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества (в том числе в следующих отраслях: робототехника, микроэлектроника, интернет вещей, беспилотные летательные аппараты, технологии геоинформатики, виртуальная и дополненная реальность и др);
- объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных

производственных технологий;

- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», **«проблемное поле»;**
- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического
- решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;
- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

9 класс

Предметные результаты:

- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивает условия использования технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность — качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- выявляет и формулирует проблему, требующую технологического решения;
- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации командного проекта по жизненному циклу на основании самостоятельно выявленной проблемы;
- имеет опыт использования цифровых инструментов коммуникации и совместной работы (в том числе почтовых сервисов, электронных календарей, облачных сервисов, средств совместного редактирования файлов различных типов);
- имеет опыт использования инструментов проектного управления; планирует продвижение продукта.

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения) и/или ознакомления с современными производствами в различных технологических сферах и деятельностью занятых в них работников;
- получил опыт поиска, структурирования и проверки достоверности информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания;
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, и планирует дальнейшую образовательную траекторию;

- имеет опыт публичных выступлений (как индивидуальных, так и в составе группы) с целью демонстрации и защиты результатов проектной деятельности.

2. Содержание учебного предмета, курса

Структура содержания Программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в течение каждого года обучения включает в себя 11 модулей, общих для 5 лет обучения.

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности.

Модуль 2. Основы производства.

Модуль 3. Современные и перспективные технологии.

Модуль 4. Элементы техники и машин.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Модуль 6. Технологии получения, обработки и использования информации

Модуль 7. Социальные технологии.

Модуль 8. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 9. Робототехника

Модуль 10. 3D моделирование, прототипирование, макетирование.

Модуль 11 Компьютерная графика , черчение.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

виды профессионального труда и профессии.

5 класс

Теоретические сведения.

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Практические работы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекции сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

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

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с

помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, о соответствующих направлениях животноводства и их описание.

Промышленный дизайн. Идеи в технике дизайн- скетчинга. Объекты в перспективе. Навыки макетирования.2D компьютерная графика и черчение. Перевод эскиза в цифровую модель. Генерация идей методом «Мозгового штурма»

6класс

Теоретические сведения.

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.

Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на

урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человекав минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

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

Чтение и запись информации различными средствами её отображения.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение

методами переработки сырья дикорастущих растений.
Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.
Принципы работы приложений с виртуальной и дополненной реальностью. Особенность разработки графических интерфейсов. Настраивание и запуск шлема виртуальной реальности. Выполнение примитивных операций в программах для трехмерного моделирования. Разработка графического интерфейса (UX/UI), базовые навыки трехмерного моделирования. Разработка всех необходимых графических и видеоматериалов для презентации проекта. Представление проекта.

7класс

Теоретические сведения.

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

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственныхволокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовленияизделий изтеста. Хлеб ипродукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

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

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

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы.

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных

средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.

Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

Основы фотографии. Геоинформационные системы. Визуализация и представление результатов. 3D-моделирование местности и объектов на местности. Принцип работы и устройство БПЛА. Планирование аэросъёмки и съёмка по заданию. Создание ортофотоплана и 3D-моделирование местности. Знакомимся с технологией 3D-печати, разновидностями 3D-принтеров, их устройством, материалом

8 класс

Теоретические сведения.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества

продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Практические работы.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений.

Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования

кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Работа с пространственными данными. Работа с «Яндекс Картой». Создания современных карт. Работа с проекциями. Овладение простейшими навыками работы в ГИС. Умение загружать пространственные данные, умение оформлять векторные карты. Картографический дизайн.

9класс

Теоретические сведения.

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.

Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.

Заболевания животных и их предупреждение.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

Практические работы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта.

Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования

Содержание курса по изучению предмета «Технология» в Центрах образования цифрового и гуманитарного профилей "Точка роста"

«Промышленный дизайн» (5 кейсов)

Кейс «Объект из будущего»
Кейс «Пенал»
Кейс «Космическая станция»
Кейс «Механическое устройство»
Кейс «Как это устроено»

Кейс «Проектируем идеальное VR- устройство»
Кейс «Разрабатываем VR/AR приложение»
«Геоинформационные технологии» (3 кейса)
Кейс 1. Современные карты, или Как описать Землю?
Кейс 2. Глобальное позиционирование «Найди себя на земном шаре»
Кейс 3. Для чего на самом деле нужен беспилотный летательный аппарат?

Календарно-тематическое планирование 5 класс ФГОС

№ урока	Дата пров	Тема урока	Основное содержание материала	Характеристики основных видов деятельности учащихся	тип урока	ФОПД	методы орг.ПД	Д/З
			Технология домашнего хозяйства. 3 часа ***Исследовательская и созидательная деятельность. 3часа***					

1 2 часа		**Интерьер кухни, столовой**	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с3-19

2 2часа		**Бытовые электроприборы Творческий проект «Планирование кухни-столовой»**	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Комбинированный	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с.20-28

3 2 часа		**Творческий проект «Планирование кухни-столовой»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Выполнять проект по разделу «Планирование кухни-столовой».	Комбинированный	творческая проектная деятельность	поисковый	с20-28
			Кулинария. 14 часов					

4 2 часа		**Санитария и гигиена на кухне** **Физиология питания**	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с29-41

5 2часа		**Бутерброды и горячие напитки**	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с42-51

6 2часа		**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с51-57

7 2 часа		**Блюда из овощей и фруктов**	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей Правила измельчения овощей,	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с58-62

8 2 часа		**Блюда из овощей и фруктов**	Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с63-66

9 2 часа		**Блюда из яиц**	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с66-71

10 2 часа		**Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с71-76
			Исследовательская и созидательная деятельность . 4 часа					

11 2 часа		**Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	частично поисковый	с77-81
12 2 часа		**Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично поисковый	с77-81
			Создание изделий из текстильных материалов. 22 часа					

13 2 часа		**Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения**	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с82-90

14 2 часа		**Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения**	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с90-94
15 2 часа		**Конструирование швейных изделий**	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с 95-102

16 2 часа		**Конструирование швейных изделий**	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с103-112
17 2 часа		**Швейная машина**	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с119-123

18 2 часа		**Швейная машина**	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с124-127

19 2 часа		**Технология изготовления швейных изделий**	Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с112-119

20 2 часа		**Технология изготовления швейных изделий**	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	с127-131

21 2 часа		**Технология изготовления швейных изделий**	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	131-137

22 2 часа		**Технология изготовления швейных изделий**	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	137-140

23 2 часа		**Технология изготовления швейных изделий**	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	140-143
			Исследовательская и созидательная деятельность. 6 часов					
24 2 часа		**Творческий проект «Наряд для завтрака»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	частично-поисковый	144-148

25 2 часа		**Творческий проект «Наряд для завтрака»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый	144-148
26 2 часа		**Творческий проект «Наряд для завтрака»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый	144-148
			Художественные ремесла. 8 часов					

27 2 часа		**Декоративно-прикладное искусство**	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	149-164

28 2 часа		**Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	164-170

29 2 часа		**Лоскутное шитьё**	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	170-172

30 2 часа		**Лоскутное шитьё**	Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	173-177
			Исследовательская и созидательная деятельность. 4 часов					
31 2 часа		**Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	178-184

32 2 часа		**Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой»**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый	178-184
			Технологии творческой и опытнической деятельности. Комплексный творческий проект 4 часа					
33 2 часа		**Комплексный творческий проект**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый	184-190
34 2 часа		**Комплексный творческий проект**	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый	184-190

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание	Дата проведения	
										план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1-2	Вводное занятие	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	Лекция	Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических требований	**Знать** правила ТБ. Уметь соблюдать правила ТБ	Опрос по правилам ТБ		Повторить общие правила ТБ		
Кулинария (14 ч)											
	Физиология питания	Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности»	2	Комбинированный	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах	**Знать** значение питания для человека, роль и значение минеральных солей. **Уметь** работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей	Практическая работа «Определение суточной потребности»	Дефицит микроэлементов региона	Составить кроссворд из названий минеральных солей и микроэлементов		
5-6	Технология приготовле-	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	Комбинированный	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока.	**Знать** виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно-	Практическая работа «Приготовление	Молоков национальной	Сообщение «Это удивительное молоко»		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	*Щ*	8	9	10	**и**	12
	ния пищи	Практическая работа «Приготовление молочного супа»			Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур. ТБ при выполнении кулинарных работ	гигиенические требования к помещению кухни. **Уметь** готовить молочный суп; определять качество молока	молочного супа»	кухне			
7-8	Технология приготовления пищи	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа «Разделка рыбы»	2	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы. Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы. Технология разделки и приготовления блюд из рыбы	**Знать** пищевую ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы. **Уметь** проводить разделку рыбы; понимать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; определять доброкачественность рыбы, сроки хранения	Практическая работа «Разделка рыбы»	Деликатесы из рыбы	Подготовить рецепт любимого семейного рыбного блюда		
9-10	Технология приготовления пищи	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром»	2	Комбинированный	Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Технология приготовления блюда «Макароны с сыром»	**Знать** технологию приготовления блюда. **Уметь** приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Практическая работа «Макароны с сыром»	Спагетти	Составить коллекцию из 5-6 видов макаронных изделий		
11-12	Технология	Изделия из жидкого теста. Сладкие	2	Комбинирован-	Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды	**Знать** технологию выпечки блинчиков и приготовления ком-	Практическая работа «При-	Блюда националь-	Принести гречневую крупу,		

	приго-	блюда		ный	теста, изделия из него.	пота.	готовле-	ной	тушенку		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	товления пищи	и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота»			Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки. Роль сахара в питании чело^-века. Кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компота, киселей разной консистенции	**Уметь** приготавливать блюда из жидкого теста, а также сладких напитков (компота, кисселя)	ние блинчиков и компота»	кухни			
13-14	Технология приготовления пищи	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа «Приготовление гречневой каши с тушенкой»	2	Комбинированный	Расчет количества и состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарной безопасности и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды	**Знать** расчет количества и состава продуктов для похода и условия их сохранения. **Уметь** соблюдать правила гигиены, санитарии, пожарной безопасности; обеззараживать воду из природных источников; освоить технологию приготовления обеда в походных условиях	Практическая работа «Приготовление гречневой каши с тушенкой»	Домашние фильтры	Любимый походный рецепт		

15-16	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов. Практическая работа «Квашение капусты»	2	Комбинированный	Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология квашения капусты	**Знать** способы заготовки продуктов на зиму. **Уметь** заготавливать капусту способом квашения	Практическая работа «Квашение капусты»	Роль капусты в питании предков	Подготовить рецепт блюда с использованием квашеной капусты		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)											
17-18	Художественные ремёсла	Свободная роспись по ткани	2	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории создания художественных ремёсел. Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративных решений. Свободная роспись по ткани	**Знать** историю художественных ремёсел. **Уметь** применять приёмы стилизации реальных форм	Кроссворд	Роспись по ткани по трафарету	Приготовить альбомные листы, карандаши, фломастеры		
19-22	Художественные ремёсла	Художественные особенности свободной росписи по ткани	4	Комбинированный. Практикум	Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов: кисточек, краски, ткани, резерва. Перевод рисунка на ткань. Фиксация контура рисунка резервом. Правила ТБ	**Знать** основы композиции; гамму красок. **Уметь** выполнять эскиз с учетом композиционного решения; работать с резервом	Практические работы «Выполнение эскиза изделия»; «Перевод рисунка на ткань и фиксация резервом»	Композиционная зависимость. Виды перевода рисунка на ткань	Приготовить ткань, краски, резерв. Продолжить работу		
23-24	Художественные ремёсла	Технология росписи по ткани	2	Практикум	Технологическая последовательность изготовления изделия. Воспроизведение в цвете	**Знать** технологическую последовательность изготовления изделия. **Уметь** изготовить изделие в технике художественной росписи	Самоконтроль	Художественная роспись в произведениях народных	Продолжить работу		

								промы-слов			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
25-26	Художественные ремёсла	Оформление и защита готового изделия	2	Комбинированный	Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. Защита готового изделия	**Знать** способы оформления изделия. **Уметь** рекламировать и защищать готовое изделие	Оценка	Разновидности рекламы	Оценка изделия родителями		
27-28	Художественные ремёсла	Использование вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия	2	Усвоение новых знаний	Разновидности вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, ТБ. Разработка эскиза цветов и пластмассовых изделий	**Знать** виды пластмасс, подбирать их по назначению. **Уметь** разрабатывать эскиз	Тестирование	Способы переработки вторсырья	Закончить эскиз		
29-30	Художественные ремёсла	Технология изготовления выбранного изделия	2	Комбинированный	Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья. Подбор техники, сырья и инструментов для изготовления выбранного изделия	**Знать** технологию выбранного изделия с соблюдением правил ТБ. **Уметь** работать с пластмассой и дополнительными материалами	Соответствие эскиза и изделия	Интернет	Продолжить работу		
31-32	Художественные ремёсла	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Практическое применение новых знаний, умений	Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Этапы работы над творческим заданием	**Знать** последовательность изготовления изделия. **Уметь** выполнять пооперационный контроль	Соответствие эскиза и изделия	Виды художественно-го оформления	Подготовить отделочные материалы		
33-34'	Художественные ремёсла	Художественное оформление. Защита творческого проекта	2	Обобщение и систематизация изученного	Актуальность выполненного изделия. Художественное оформление, защита творческого проекта	**Знать** правила художественного оформления. **Уметь** защищать творческий проект	Защита творческого проекта		Оценка изделия родителями		

35-36	Эле-менты	Натуральные волокна.	2	Лабо-ратор-но-	Натуральные волокна живот-ного происхождения (шерсть, шелк, пух). Получение нитей	**Знать** способы полу-чения натуральных волокон животного	Практиче-ская работа	Эксклю-зивные	Закончить работу, составить		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
	материаловедения	Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения»		практическая работа	из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетения нитей в тканях. Понятие о рапорте. Дефекты тканей. Характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей	происхождения, свойства натуральных волокон. Уметь выполнять саржевое и атласное переплетения	«Выполнение саржевого переплетения»	волокна животного происхождения	коллекцию образцов тканей		
37-38	Элементы машиноведения	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки	2	Комбинированный	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. ТБ при выполнении работ	**Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; определять неполадки. **Уметь** регулировать качество машинной строчки; соблюдать правила ТБ	Практическая работа «Установка машинной иглы»	Промышленные швейные машины	Установка машинной иглы в домашних условиях		
39-40	Элементы машиноведения	Уход за швейной машиной. Отработка строчки. Виды передач	2	Комбинированный	Правила ухода (чистка, смазка); инструменты и приспособления, применяемые при чистке и смазке. Виды передач, зубчатые передачи. Условные и графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Чтение кинематической схемы. Правила ТБ	**Знать** условные обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. **Уметь** ухаживать за швейной машиной; читать кинематическую схему; соблюдать правила ТБ	Опрос	Сложные механизмы			
Творческие проектные работы (10 ч)											
41-	Твор-	Этапы вы-	2	Усво-	Правила выполнения и офор-	**Знать** правила	Практиче-	Потреб-	Подобрать		

42	ческие	полнения		ение	мления творческого проекта.	выполнения	ская	ности	материалы		

Продолжение табл.

1	2	3	. 4	5	6	7	8	9	10	**п**	12
	про-ектные работы	творческого проекта. Практическая работа «Раз-работка банка идей»		НОВЫХ знаний	Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для про: екта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта	и оформления проекта. **Уметь** разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант	работа «Разработка банка идей»	людей и об-щества	для изде-лия		
43-44	Твор-ческие про-ектные работы	Техники выполнения изделий	2	Комби-нирован-ный	Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	**Знать** последовательность изготовления изделия. **Уметь** правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты и приспособления, осуществлять дизайн-анализ изделия	Опрос	Функ-цио-наль-ные осо-бенно-сти из-делий	Подбор сырья		
45-46	Твор-ческие про-ектные работы	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки	2	Прак-тикум	Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия	**Знать** эргонометрические требования. **Уметь** последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ	Опрос по карточкам	Целе-сооб-раз-ность работы	Разработать рекламный проспект изделия		
47-48	Твор-ческие про-ектные работы	Экономическое и экологическое обоснование проекта	2	Комби-нирован-ный	Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов	**Знать** роль экологического обоснования проекта. **Уметь** рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия	Практическая работа «Отделка изделия»		Подготовить экономическое и экологическое обоснование проекта		

49-50	Творческие	Защита проекта	2	Защита проекта	Публичные выступления обучающихся с обоснованием	Знать правила защиты проекта	Самооценка результ-				

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
	проектные работы				представляемых проектов	**Уметь** обосновывать необходимость предлагаемого проекта	татов, качества изделия				
Технологии ведения дома (4 ч)											
51-52	Технологии ведения дома	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера»	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера	**Знать** экологические требования к жилищу. **Уметь** определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс	Эскиз	Квартира как экосистема	Эскиз и домашний интерьер		
53—54	Технологии ведения дома	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом»	2	Комбинированный	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы ухода за одеждой из шерстяной и шелковой ткани, методы удаления пятен с одежды. Условные обозначения на ярлыках. Правила хранения, чистки, сушки обуви. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатами	**Знать** способы ухода за обувью. **Уметь** проводить ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом; соблюдать правила ТБ во время практической работы	Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом»	Интернет	Найти полезные советы по удалению различных видов пятен		
Электротехнические работы (4 ч)											
55-	Элек-	Электромон-	2	Ком-	Общие понятия об электриче-	**Знать** правила элек-	Опрос	Вос-	Закрепить		

56	тро- техни-	тажные рабо- ты и профес-		бини- рован-	ском токе; виды источников тока и потребителей электро-	тробезопасности. **Уметь** оказывать		требо- ван-	изученный материал,		

Продолжение табл.

1	2	3	- 4	5	6	7	8	9	ю	и	12
	ческие работы	сии, связанные с ними		ный	энергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ	первую помощь при поражении электрическим током; соблюдать правила ТБ		ность профессии	подготовиться к практической работе		
57-58	Электротехнические работы	Практическая работа «Подключение проводов к вилке»	.2	Комбинированный	Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства. Организация рабочего места, подключение проводов к вилке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током	**Знать** условные графические изображения элементов электрических цепей на электрических схемах. **Уметь** подключать провода к вилке	Проверка сборки устройства	Модели из деталей электроконструктора			
Дизайн пришкольного участка (10 ч)											
59-60	Дизайн пришкольного участка	Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	2	Ознакомление с новым материалом	Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке	**Знать** вид почвы на пришкольном участке; правила ТБ. **Уметь** применять правила ТБ при работе на пришкольном участке	Тестирование	Практически неподвижные почвы на пришкольном участке	Повторить ТБ		
61-62	Дизайн пришкольного участ-	Типы почв. Понятие о плодородии почвы	2	Формирование новых уме-	Понятие о плодородии почвы. Способы повышения почвенного плодородия и зашиты почв от эрозии. Типы почв	**Знать** типы почв, плодородие почвы. **Уметь** применять средства защиты от эрозии почвы	Опрос	Особенности агротехники	Обсудить с родителями вид почвы выбранного		

	ка			ний				региона	района		

Окончание табл.

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12
63-64	Дизайн пришкольного участка	Технология выращивания цветочно-декоративных культур	2	Практическое применение знаний и умений	Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно-декоративных культур. Способы размножения многолетних цветочных растений	**Знать** технологию выращивания цветочно-декоративных культур; правила ТБ. **Уметь** определять сроки посадки	Контроль за действиями	Мы и культура труда	Цветочные культуры дома		
65-66	Дизайн пришкольного участка	Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	2	Комбинированный	Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ при работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений	**Знать** неблагоприятные факторы региона; правила ТБ. **Уметь** определять способы борьбы с вредителями растений	Тест	Индивидуальные средства защиты			
67-68	Дизайн пришкольного участка	Технология выращивания выбранных культур	2	Практикум	Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий, рыхление	**Знать** правила ухода за цветочно-декоративными культурами. **Уметь** ухаживать за выбранными культурами	Агротехника	Агротехника экзотических культур			

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
7КЛАСС

п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание	Дата проведения	
										план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1-2	Вводное занятие	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2	Беседа	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	**Знать** санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских	Опрос учащихся по ТБ		Повто- . рить общие правила по ТБ		
Кулинария (16 ч)											
3-4	Физиология питания	Физиология питания. Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях	**Знать** воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам	Опрос. Кросворд	Экологические вопросы			

5-6	Технология приготовления пищи	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделий»	2	Комбинированный	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное). Рецептура	**Знать** состав различных видов теста; отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного,	Проверка практической работы	Обеспечение безопасности труда	Зарисовать любимое праздничное		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
					и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий	слоёного и песочного теста. **Уметь** оформлять праздничную выпечку			украшение		
7-8	Технология приготовления пищи	Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников»	2	Комбинированный	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой	**Знать** технологию приготовления вареников, правила ТБ. **Уметь** определять степень готовности блюда	Проверка практической работы. Опрос	Влияние современных пищевых добавок на качество продукта	Приготовить вареникискартошкой		
9-10	Технология приготовления пищи	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление пирога»	2	Комбинированный	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ	**Знать** способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ. **Уметь** готовить праздничный пирог	Контроль за практическими действиями		Приготовление пирога		
11-12	Технология приготовления пищи	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление домашнего печенья»	2	Комбинированный	Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ	**Знать** способы приготовления песочного теста. **Уметь** оформить изделие из песочного теста	Контроль качества выполненной работы		Приготовить печенье		

13-14	Технология приготовления пищи	Непеченые кондитерские изделия. Практическая работа «Приготовление пирожных»	2	Комбинированный	Виды и способы приготовления непеченых кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле	**Знать** технологию приготовления непеченых кондитерских изделий. **Уметь** оформлять готовое блюдо	Соответствие инструкционной карте	Рецепты, эскизы	Традиции вашей семьи		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12
15-16	Технология приготовления пищи	Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса»	2	Комбинированный	Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества. ТБ	**Знать** технологию приготовления сладких блюд. Уметь приготовить и подать к столу яблочный мусс	Контроль за действиями	Технология приготовления диетического десерта	Приготовление желе		
17-18	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов. Практическая работа «Варенье из яблок»	2	Комбинированный	Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования и сушка плодов	**Знать** способы приготовления варенья. **Уметь** соблюдать технику безопасности при работе с горячими жидкостями	Опрос	Разновидности заготовок	Мамин рецепт		
Создание изделий **из текстильных и поделочных материалов (22 ч)**											

20	Рукоделие. Художественные ремёсла	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика	2	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза	**Знать** краткие сведения из истории старинного рукоделия. **Уметь** выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия	Опрос	Ремёсла родного края. Интернет	Закончить эскиз. Подобрать материалы для работы		

Л

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
21-22	Рукоделие. Художественные ремёсла	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу»	2	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу	**Знать** технику, порядок выполнения изделия. **Уметь** переводить рисунок на фольгу	Контроль за действиями	Эстетические и эргонометрические требования к изделию	Закончить работу		
23-24	Рукоделие. Художественные ремёсла	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Практикум	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов	**Знать** композиционный характер составляющих рисунка. **Уметь** использовать природный материал	Опрос. Практическая работа	Декорирование изделия цветной фольгой	Продолжить работу		
25-26	Рукоделие. Художественные ремёсла	Оформление готового изделия	2	Комбинированный	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда	**Знать** способы оформления изделия. **Уметь** ухаживать за готовым изделием	Самоконтроль	Реставрация и обновление изделия	Оценка родителями		
27-28	Рукоделие. Художественные ремёсла	История развития техники плетения из тесьмы	2	Усвоение новых знаний	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения	**Знать** историю техники плетения тесьмой. **Уметь** читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Опрос	Интернет	Реклама техники плетения		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Ю	И	12
29-30	Рукоделие. Художественные ремёсла	Технология выполнения изделия	2	Комбинированный	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения	**Знать** технику, порядок выполнения изделия. **Уметь** составлять и читать схему плетения	Образец изделия	Применение дополнительной мануфактуры	Продолжить работу		
31-32	Рукоделие. Художественные ремёсла	Изготовление изделия	2	Практикум	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия	**Знать** технологию выполнения изделия. **Уметь** использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия	Соответствие разработанной и выбранной схем	Реклама	Продолжить работу		
33-34	Рукоделие. Художественные ремёсла	Художественное оформление изделия	2	Комбинированный	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения	**Знать** правила подбора фурнитуры в соответствии с назначением. **Уметь** определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении	Самоанализ, оценка одноклассников	Демонстрация на выставке	Реклама		
35-	Элементы	Химические во-	2	Лабо-	Классификация химиче-	**Знать** класси-	Проверка	Подоб-	Офор-		

36	материало-	локна.		ратор-	ских волокон. Технология	фикацию	лабора-	рать	мить		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ведения	Практическая работа «Определение вида ткани»		ная работа	производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой	и символику волокон. Уметь определять переплетение, вид ткани с учетом ухода за ней	торной работы	образцы тканей химических волокон в форме аппликаций	образцы в тетрадь		
37-38	Элементы машиноведения	Швейная машина и приспособления к ней	2	Комбинированный	Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине	Знать устройство и назначение приспособлений к швейной машине. Уметь определять приспособления по назначению	Опрос	Промышленные швейные машины	Закрепить изученный материал		
39-40	Элементы машиноведения	Схемы механических устройств. Прочтение схем	2	Комбинированный	Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах	Знать типы механических устройств, их схематическое обозначение. Уметь читать условные обозначения элементов на схеме	Опрос по карточкам	Применение на практике			
Технологии ведения дома (4 ч)											

41-42	Эстетика и экология жилища	Экология жилища. Фильтрация воды	2	Комбинированный	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддер-	Знать разновидности современных приборов для	Кросворды, ребусы	Каталоги бытовой техники.			

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	ю	и	12
'					жания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды	создания микроклимата в доме. **Уметь** пользоваться приборами		Фильтрация воды в походных условиях			
43—*44	Эстетика и экология жилища	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений»	2	Комбинированный	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий	**Знать** влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. **Уметь** ухаживать за комнатными растениями	Контроль за практическими действиями	Экологическое обоснование работы			
Электротехнические работы (6 ч)											
45-46	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	2	Комбинированный	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ	**Знать** пути экономии электрической энергии. Уметь пользоваться электроосветительными приборами	Опрос	Интернет			
47-48	Электроосветительные приборы. Электро-	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2	Комбинированный	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение про-	**Знать** основные виды автоматических устройств. **Уметь** читать	Чтение схемы	Область применения устройств	Наличие автоматических уст-		

	приводы				стейших схем автоматики	простейшие схемы		автома-тики	ройств дома		

Продолжеиие табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
49-50	Электро-осветительные приборы. Электро-приводы	Электроприборы, человек и окружающая среда	2	Комбинированный	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности	**Знать** правила безопасного поведения. **Уметь** применять средства защиты от воздействия электроприборов	Опрос	Экологический рейд			
Творческие проектные работы (10 ч)											
51-52	Творческие проектные работы	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	2	Комбинированный	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ	**Знать** правила выполнения и оформления проекта. **Уметь** разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ	Разработка дизайнерской задачи	Интернет-ресурсы	Обсуждение выбранной темы в семье		
53-54	Творческие проектные работы	Технология выполнения изделия	2	Комбинированный	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	**Знать** технологические особенности выполнения изделия. **Уметь** подбирать материалы и инструменты, цветовую гамму; выполнять эскиз изделия; соблюдать правила ТБ	Контроль за действиями	Интернет-ресурсы	Продумать этапы творческого проекта		
55-	Творче-	Практическая	2	Комби-	Последовательность вы-	**Знать** техноло-	Контроль	Аль-	Отра-		

56	ские	работа		ниро-	полнения изделия. ВТО.	гическую	качества	терна-	ботка		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
	проектные работы	«Изготовление изделия»		ванный	Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений	последовательность выполнения работы. **Уметь** последовательно выполнять изделие; соблюдать правила выполнения ВТО	работы	тивные виды отделки	навыков выполнения выбранного рисунка		
57-58	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2	Комбинированный	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта	**Знать** основные технологические понятия. **Уметь** рассчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ	Самоанализ	Самооценка	Реклама		
59-60	Творческие проектные работы	Защита творческого проекта	2	Защита	Презентация готового изделия, защита проекта	**Уметь** обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия	Оценка работы и проекта	Самооценка			
Дизайн **пришкольного участка (8 ч)**											
61-62	Дизайн пришкольного уча-	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-	2	Комбинированный	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольно-	**Знать** сущность составления плана, ассорти-	Опрос	Подбор иллюстраций	Подбор иллюстраций		

	стка	декоративные растения. ТБ			го участка и организация его выполнения.	мент растений.		цветочных	(из СМИ)		

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	ю	и	12
					Ассортимент цветочно-декоративных растений	Уметь составлять план благоустройства пришкольного участка		культур	цветочных культур		
63-64	Дизайн пришкольного участка	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	2	Комбинированный	Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки	**Знать** понятие сорта, агротехники культур и способы их выращивания. **Уметь** определять сроки посадки растений	Ответы на вопросы, тестирование	Инновационные способы обработки почвы	Обсудить с родителями		
65-66	Дизайн пришкольного участка	Защита растений от неблагоприятных факторов	2	Комбинированный	Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений	**Знать** неблагоприятные факторы региона, способы борьбы с вредителями растений. **Уметь** опрыскивать культурные растения для защиты их от вредителей и болезней	Определить наличие вредителей растений в школе	Интернет	Определить наличие вредителей комнатных растений		

67-68	Дизайн пришкольного участка	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов	2	Контроль и коррекция знаний, умений	Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее	**Знать** о культуре труда на уроках технологии. **Уметь** составлять план трудовой деятельности	Тестирование	Мы и культура труда			

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание	Дата проведения	
										план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	П	12
1	Вводное занятие	Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж поТБ	1	Беседа	Знакомство с целями и задачами курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж по ТБ	**Знать** правила **ТБ. Уметь** соблюдать правила ТБ на практических занятиях	Вопросы. Опрос учащихся поТБ		Повторить общие правила поТБ		
Кулинария (5 ч)											
2	Технология приготовления пищи	Виды домашней птицы. Практическая работа «Первичная обработка птицы»	1	Комбинированный	Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно-гигиенические требования	**Знать** первичную и тепловую обработку кур; сроки и способы хранения пищевых продуктов. **Уметь** выполнять первичную обработку птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание; пользоваться приемами тепловой обработки кур; соблюдать санитарно-гигиенические требования	Определение качества птицы	Экологические вопросы — основа рассматриваемой темы. Роль птицы для диетического питания	Виды птиц, применяемых в домашнем питании		

3	Технология приготовления пищи	Способы определения готовности блюд. Практическая работа	1	Комбинированный	Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приёмов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых	**Знать** способы определения готовности блюд. **Уметь** разделывать птицу и оформлять готовое блюдо; соблюдать правила хранения пищевых продуктов;	Опрос. Проверка практической работы	Народные традиции и оформление блюд из птицы	Выполнить эскиз оформления блюда		

Продолжение табл.

1	**2**	3	4	5	6	7	8	9	**10**	**И**	12
		«Оформление готовых блюд из птицы»			блюд из птицы при подаче к столу	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления блюд					
4	Сервировка стола	Расчет стоимости продуктов, меню. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1	Комбинированный	Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приёма гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита	**Знать** способы подачи готовых блюд к столу; правила этикета. **Уметь** пользоваться столовыми приборами; соблюдать правила приема гостей и культуру поведения за столом; выполнить расчет стоимости продуктов, меню	Проверка практической работы, ответы на вопросы. Проверка расчетов количества и стоимости продуктов	Народные традиции оформления стола	Выполнить эскиз сервировки стола		

5	Заготовка продуктов	Способы консервирования фруктов и ягод. Практическая работа «Первичная обработка»	1	Комбинированный	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. ТБ	**Знать** технологию консервирования; правила техники безопасности. **Уметь** определять преимущества и недостатки консервирования пастеризацией и стерилизацией; подготавливать банки и крышки для консервирования; соблюдать правила ТБ	Опрос	Консервирование фруктов и ягод для детского питания	Домашние рецепты		

Продолжены табл.*

1	2	3	4	5	6	7	.8	9 ,		,11	12
6	Заготовка продуктов	Стерилизация в домашних условиях. Практическая работа «Бланширование фруктов и укупорка»	1	Комбинированный	Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Способы приготовления сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом. ТБ	Знать технологию стерилизации в домашних условиях. Уметь делать расчёт концентрации сиропа; бланшировать фрукты перед консервированием; соблюдать правила хранения пищевых продуктов	Практическая работа «Бланширование фруктов и укупорка»	Способы консервирования фруктов и овощей для диетического питания			
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (5 ч)											
7	Рукоделие. Художественные ремёсла	Декорирование в стиле «декупаж»	1	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе	Знать современные направления декорирования, правила по ТБ. Уметь декорировать изделия в технике «декупаж»; подбирать материал и цветовую гамму; оценивать свою деятельность, ориентируясь на поставленные цели	Опрос	Современный интерьер и декупаж	Подготовить материалы		
8	Рукоделие. Художественные	Технология декорирования изделия	1	Комбинированный	Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к гото-	Знать основные приёмы выполнения декорирования изделия, ТБ. Уметь выполнять тре-	Тест	Сфера применения изделий в технике	Закрепление пройденного ма-		

	ремёсла				вому изделию. ТБ	бования, предъявляемые к готовому изделию		«декупаж»	териала		

Продолжение табл.

I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12
9	Рукоделие. Художественные ремёсла	Поэтапное изготовление изделия	1	Практикум	Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии	**Знать** основные этапы выполнения изделия. Уметь закреплять фрагменты салфетки на заготовке изделия	Самоконтроль	СМИ	ПрОСу-^ и т ь изделие		
10	Рукоделие. Художественные ремёсла	Окончательная обработка изделия	1	Практикум	Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации	**Знать** технологию окончательной обработки изделия. **Уметь** ухаживать за готовыми изделиями	Анализ выполненной работы		Прорекламировать изделие		
П	Элементы материаловедения	Синтетические волокна. Практическая работа «Определение ткани сложных структур»	I	Комбинированный	Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани	**Знать** свойства синтетических тканей. **Уметь** определять вид ткани сложных структур, синтетические и искусственные нити в тканях; сравнивать прочность ниток из различных волокон	Опрос. Практическая работа	Подбор образцов тканей в виде аппликации	Оформить образцы в тетрадь		
Творческие проектные работы (5 ч)											
12	Творческие проектные работы	Творческие проектные работы. Практичеекая работа «Разработка дизайнерской	1	Комбинированный	Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор темы проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям	**Знать** этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия. **Уметь** ставить дизайнерские задачи; выбирать способ графического отображения объекта или процесса	Работа с компьютером	Презентации	Обсуждение выбранного проекта в семье		

		задачи»									

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13	Творческие проектные работы	Технология выполнения изделия	1	Комбинированный	Подбор материалов и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия	**Знать** технологию проектируемого изделия. **Уметь** подбирать материалы и инструменты	Проект	Работа в Интернете	Продумать этапы выполнения проекта		
14	Творческие проектные работы	Практическая работа «Изготовление изделия»	1	Практикум	Последовательность выполнения изделия. Значимость соблюдения требований безопасности труда	**Знать** последовательность изготовления изделия. **Уметь** последовательно выполнять изделие	Опрос	Альтернативные виды отделки	Отработка навыков выполнения выбранного рисунка		
15	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование проекта	1	Комбинированный	Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы	**Знать** экономическую и экологическую сущность проектируемого изделия. **Уметь** рассчитывать себестоимость изделия	Самоанализ	Самооценка	Продумать рекламу своего изделия		
16	Творческие проектные работы	Защита проекта	1	Защита	Презентация готового изделия. Защита проекта. Распределение работы при коллективной деятельности	**Знать** формы защиты проекта и требования к ним. **Уметь** обосновать целесообразность предлагаемого изделия	Оценка проекта и выполненной работы	Самооценка			
Технологии ведения дома (8 ч)											
17	Ремонт помещений	Ремонт помещений. Практиче-	1	Комбинирован-	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жи-	**Знать** влияние применяемых материалов на экологическую среду.	Анализ выполненной	Соответствие композиционной	Повторить пройден-		

		ская работа «Подбор строи-		ный	лых помещений. Инст-рументы. Подбор строи-тельных материалов	**Уметь** подбирать строи-тельные материалы по каталогу; планировать	работы	зависимо-сти	ный ма-териал		

Продолжение тиО.i.

1	.2	3	4	5	6	7	8	9	**10**	**П**	12
	нальное планирование расходов	вание		знаний	ностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совершения покупки	возможности семейного бюджета, виды расходов семьи		каты	семьи		
22	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Бюджет семьи. Проверочная работа	1	Комбинированный	Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения	Знать доходную и расходную части бюджета семьи. Уметь читать штрих-код, этикетку продуктов; оценивать затраты на питание семьи на неделю; определять пути снижения затрат	Опрос	Расходы на диетическое питание	Составить бухгалтерскую книгу школьника		
23	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Анализ потребительских качеств товаров и услуг	1	Комбинированный	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама	Знать основные источники информации о товарах. Уметь определять положительные и отрицательные потребительские качества вещей; анализировать сертификат соответствия на купленный товар	Практическая работа «Оценка затрат на питание семьи»	Международные сертификаты	Определить экономию средств на питание (за счет дачи)		

24	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Права потребителя и их защита	1	Усвоение новых знаний	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя, сборники законов РФ	Знать права потребителей и способы их защиты. Уметь пользоваться сборниками законов РФ по защите прав потребителей	Источники информации	Сборники законов	Закрепить пройденный материал		

Продолжение табл.

	2	3	4	5	6	7	8	9	10	И	12
Электротехнические работы (2 ч)											
25	Электро-технические работы	Общие сведения об электротехнических устройствах	1	Комбинированный	Способы определения места скрытой электропроводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии. Виды профессии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека	**Знать** общие сведения об электротехнических устройствах и пути экономии электроэнергии. **Уметь** проводить расчет электроэнергии; определять расход и стоимость электрической энергии и пути ее экономии	Практическая работа «Расчёт электроэнергии»	Счётчик электроэнергии	Рассчитать стоимость возможной экономии в домашних условиях за сутки		
26	Электро-технические работы	Электрические источники света	I	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света. Особенности эксплуатации ТБ	**Знать** назначение и виды электрических источников света. **Уметь** использовать приобретенные знания в повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов	Опрос	Энергосберегающие технологии			
Современное производство и **профессиональное образование (4 ч)**											
27	Сферы производства и разделение труда	Сферы и отрасли современного производства	1	Комбинированный	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Анализ структуры предприятия	**Знать** сферы современного производства. **Уметь** анализировать структуру предприятия; находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования	Практическая работа «Анализ структуры предприятия легкой промыш-	Нормативная база предприятия	Составить схему структуры предприятия, в котором работает членов		

							ленности»		семьи		

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	**и**	12
28	Сферы производства и разделение труда	Понятие о профессии. Оплата труда	1	Усвоение новых знаний	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры	**Знать** о профессиональном делении работников. Уметь определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретенные знания в практической деятельности для выбора пути продолжения образования или трудоустройства	Анализ профессионального деления работников предприятия	Устав предприятия	Составить схему структуры профессионального деления предприятия, в котором работает один из членов семьи		
29	Пути получения профессионального образования	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями»	1	Комбинированный	Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования	**Знать** о роли профессии в жизни человека. **Уметь** находить источники информации о профессиональном образовании	Тестирование	Историческая справка по видам профессии в районе города	Моя любимая профессия		

30	Пути получения профессионального образования	Диагностика склонностей и качеств личностей. Поиск информации	1	Комбинированный	Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры ъ профессиональной деятельности	**Знать** о роли качеств личности в профессиональной ориентации. **Уметь** находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии	Тестирование	Сеть Интернета	Описать свою будущую профессию		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	и	12
Дизайн пришкольного участка (4 ч)											
31	Дизайн пришкольного участка	Декоративное оформление участка	1	Увоение новых знаний	Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)	**Знать** элементы декоративного оформления пришкольного участка. Уметь использовать элементы декоративного оформления участка	Опрос	Распространённая растениеводческая продукция своего региона	Нарисовать альпийскую горку		
32	Дизайн пришкольного участка	Стили садово-паркового искусства	1	Усвоение новых знаний	Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов	**Знать** основные стили садово-паркового искусства. **Уметь** подбирать растения для газонов	Устный диктант	Растения-барометры	Нарисовать эскиз		
33	Дизайн пришкольного участка	Особенности ландшафтного стиля	1	Усвоение новых знаний	Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка	**Знать** основные особенности ландшафтного стиля. Уметь определять стилевые формы ландшафта для озеленения пришкольного участка	Тестирование	Определение характеристики почвы с помощью растений	Использовать приобретённые знания		
34	Дизайн пришкольного участка	Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка»	1	Практикум	Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке	Знать особенности фитодизайна. Уметь разрабатывать и представлять в виде .эскиза план размещения культур на пришкольном участке	Опрос •	Результативность изучения раздела «Дизайн пришкольного участка»			