**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

 **«Амгино- Олекминская средняя общеобразовательная школа»**

**Олекминского района Республики Саха ( Якутия)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**Руководитель ШМО учителей К.В.Янкова«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г | **«Согласовано»**Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Соловьева Л.И./«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г | **«Утверждаю»**Вр и.о. директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Соловьева Л.И./«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г |

**Рабочая программа**

 **по технологии**

 **для 10-11 классов**

**Учитель – Торговкина Раиса Агитовна**

**2020-2021 учебный год**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «технология» написана в соответствии с требованиями освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленной в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

Материал рабочей программы обеспечивает:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное  использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Основное содержание обучения в рабочей программе представлено разделами:

5 класс «Современные технологии и перспективы их развития», «Творческий проект», «Конструирование и моделирование», «Материальные технологии», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» «Технологии растениеводства и животноводства» «Исследовательская и созидательная деятельность».

6 класс «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений», «Технологическая система», «Материальные технологии», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии растениеводства и животноводства», «Исследовательская и созидательная деятельность».

7 класс «Технологии получения современных материалов», «Современные информационные технологии», «Технологии в транспорте», Автоматизация производства», «Материальные технологии», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии растениеводства и животноводства» «Исследовательская и созидательная деятельность».

8 класс «Технологии в энергетике», «Материальные технологии», «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов», «Технологии растениеводства и животноводства», «Разработка и реализация творческого проекта».

При составлении рабочей программы по учебному предмету «технология» руководствовалась:

- Федеральным Государственным образовательным стандартом основного общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 17.10.2010 № 1897;

-Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ « Амгино- Олекминская СОШ»;

- Примерной программой основного общего образования по учебному предмету «технология», созданной на основе ФГОС;

- Программой формирования универсальных учебных действий;

- Авторской программой Технология : рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М. : Вентана-Граф, 2017. — 158 с., утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта основного образования, прошедшей экспертизу и апробацию.

 Программа обеспечена учебно-методическим комплектом:

 Технология: 5 класс: учебник / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.:ВЕНТАНА-ГРАФ,2017;

Технология: 6 класс: учебник / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.:ВЕНТАНА-ГРАФ,2017;

Технология: 7 класс: учебник / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.:ВЕНТАНА-ГРАФ,2017;

Технология: 8-9 класс: учебник / А.Т.Тищенко, Н.В. Синица.-М.:ВЕНТАНА-ГРАФ,2017.

Данные учебные пособия включены в Федеральный перечень учебников на 2020-2021 учебный год, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный Приказами Министерства Просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 года № 345 с изменениями от 18 мая 2020 года № 249.

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии с учебным планом МБОУ « Амгино- Олекминская СОШ» на 2020-2021 учебный год. На изучение технологии в основной школе выделяется 272 часов, из них:

в 5 классе 68 ч (2 часа в неделю, 34 учебные недели);

в 6 классе 68 ч (2 часа в неделю, 34 учебные недели);

 в 7 классе 68 ч (2 часа в неделю, 34 учебные недели);

в 8 классе 68 ч (2 часа в неделю, 34 учебные недели).

Уровень изучения – базовый.

Рабочая программа по технологии сопровождается следующими приложениями:

1. Календарно-тематическое планирование по учебному предмету Технология на 2020-2021 учебный год ( Приложение№1).
2. Оценочные материалы по учебному предмету Технология на 2020-2021 учебный год. (Приложение №2)

Рабочая программа учитывает использование дистанционных технологий, «электронный дневников», социальных сетей в период чрезвычайных ситуаций, погодных условий, введения карантинных мероприятий по заболеваемости гриппом, ОРВИ и другими инфекционными заболеваниями

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

***Предметные результаты***

*В познавательной сфере*

**обучающиеся научатся:**

• владению алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

• ориентированию 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;

• ориентироваться в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

• навыком рационального подбора учебной и дополнительной технической

и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

• владению методами творческой деятельности;

• применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий

и проектов.

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• использованию общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

• владению кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• осуществлять общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и

их обоснование);

• осуществлять исследовательские и проектные действия;

• осуществлению поиска информации с использованием ресурсов библиотек

и Интернета.

*В трудовой сфере*

**обучающиеся научатся:**

• способности планировать технологический процесс и процесс труда;

• умению организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• умению проводить подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• умению подбирать инструменты, приспособления и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

• умению овладения методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;

• умению анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

• умению обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

• 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;

• умению 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;

• ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• осуществлять поиск подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

• 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;

• документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки;

• применять знания в безопасные приёмы труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

• разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

*В мотивационной сфере*

**обучающиеся научатся:**

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• проявлению экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

• разбираться в таких понятиях как экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• чётко формулировать свои возможности и потребности;

• оценивать свои способности к труду или профессиональному образованию

в конкретной предметной деятельности;

• давать оценку ответственному отношению к качеству процесса и результатов труда

*В эстетической сфере*

**обучающиеся научатся:**

• умению проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

• навыкам применения различных технологий технического творчества

и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры

или при оказании услуг;

• умению сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

• композиционное мышление.

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• владение методами моделирования и конструирования;

• формированию нравственно-эстетической ориентации;

• формированию реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• гражданской идентичности (знанию своей этнической принадлежности, освоению национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительному принятию своей этнической идентичности);

*В коммуникативной сфере*

**обучающиеся научатся:**

• действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

• удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

• способность к коллективному решению творческих задач;

• желание и готовность прийти на помощь товарищу;

• умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• установлению рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;

• сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

• аргументированию своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции

невраждебным для оппонентов образом;

*В физиолого-психологической сфере*

**обучающиеся научатся:**

• 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;

• сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• способность бесконфликтного общения;

• использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;

• выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля

при выступлении;

• уметь вести дискуссию, диалог.

***Метапредметные результаты изучения***

**обучающиеся научатся:**

• умению планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• умению творчески подходить к решению учебных и практических задач

при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

• самостоятельности в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

• умению аргументировать свои решения и формулировать выводы;

• умению выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

• умению соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

• умению обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

• понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• умению выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи

на основе заданных алгоритмов;

• способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

• формированию способность моделировать планируемые процессы и объекты;

• формированию умения организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

• способности оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям

и принципам.

***Личностные результаты изучения предмета***

**обучающиеся научатся:**

• проявлению познавательного интереса и творческой активность в области предметной технологической деятельности;

• формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

• самооценке своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• умению планировать образовательную и профессиональную карьеры;

• осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережному отношению к природным и хозяйственным ресурсам;

**обучающиеся получит возможность научиться:**

• технико-технологическому и экономическому мышлению и их использованию при организации своей деятельности.

• трудолюбию и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

• развитие готовности к самостоятельным действиям; реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

**В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть, по разделам:**

# Современные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;

- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

*- осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*

*- осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

# Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;

- готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.;

- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;

- применять базовые принципы управления проектами;

- следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике),

- разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,

- разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;

- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;

- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

Выпускник получит возможность научиться:

*- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

*- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*

*- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

# Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;

- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

*- предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*

*- характеризовать группы предприятий региона проживания;*

*- получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

**5 класс**

**Раздел «Современные технологии и перспективы их развития»** (6 ч)

**Тема: Потребности человека** (2 ч)

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.

Развитие потребностей и развитие технологий. Практическая работа. Изучение потребностей человека. Самостоятельная работа .Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи

**Тема: Понятие технологии** (2 ч)

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическаяработа

Ознакомление с технологиями. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию

**Тема: Технологический процесс** (2 ч) Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства .Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий

**Раздел«Творческий проект»**(2ч)

**Тема: Этапы выполнения творческого проекта** (1 ч) Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

**Тема: Реклама** (1 ч)

Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товаров модель ситуации

**Раздел «Конструирование и моделирование»** (6 ч)

**Тема: Понятие о машине и механизме** (2 ч) Понятие о механизме и машине Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни

**Тема: Конструирование машин и механизмов** (2 ч) Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами(передачами).Конструирование моделей механизмов

**Тема: Конструирование швейных изделий** (2 ч) Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов

**Раздел «Материальные технологии»** (26 ч)

**Технологии обработки текстильных материалов**

**Тема: Текстильное материаловедение** (2 ч) Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении

и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашеная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

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

**Раскрой швейного изделия** (2 ч)

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правилабезопасногообращениясигламиибулавками.Профессиязакройщик.Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

**Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание** (2 ч) Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке ,шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей—смётывание; постоянное соединение деталей—стачивание. Ручная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

**Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание** (2ч) Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания—обмётывание; временное закрепление подогнутого края—замётывание (с открытыми закрытым срезами).Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка

**Тема: Операции влажно-тепловой обработки** (2 ч) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно тепловых работ. Основные операции влажно тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно тепловых работ. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга

**Тема: Технологии лоскутного шитья** (4 ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль»,«изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья

**Тема: Технологии аппликации (4 ч)** Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками .Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

**Тема: Технологии стёжки (4 ч** ) Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)

**Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)** Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»** (12 ч)

**Тема: Санитария, гигиена и физиология питания** (2 ч)

**Санитария и гигиена на кухне** (1 ч)

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу ,к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правилабезопасногопользованиягазовымиплитами,электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

**Физиология питания** (1ч)

Питание как физиологическая потребность. Пищевые(питательные)вещества. Значение белков, жиров ,углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов ,минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание

В пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практическая работа. Определение качества питьевой воды.

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

**Тема: Технологии приготовления блюд** (10 ч)

**Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы** (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). 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 зерён кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

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

Приготовление горячих напитков. Самостоятельная работа. Изучение потребности вбытовыхэлектроприборахнадомашнейкухне;поискинформацииобисториимикроволновойпечи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

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

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

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

Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля кашеварка, мультиварка.

**Блюда из яиц** (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.

Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», в крутую Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Самостоятельная работа. Поиск информации

О способах хранения яиц без холодильника,истории оформления яиц к народным праздникам.

**Меню завтрака. Сервировка стола завтрак**(2ч)

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. Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака

**Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»** (8 ч )

**Тема: Растениеводство** (6 ч)

**Выращивание культурных растений** (2 ч) Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Практическая работа. Проведение подкормки растений Самостоятельные работы. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

**Вегетативное размножение растений** (2 ч) Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт».Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.  **Выращивание комнатных растений** (2 ч) Традиционная технология выращивания растений впочвенномгрунте.Современныетехнологиивыращиваниярастений:гидропоника,аэропоника.Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Тема: Животноводство** (2 ч)

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»** (8 ч)

**Тема: Разработка и реализация творческого проекта** (8 ч)

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

**6 класс**

**Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»** (4 ч)

**Тема: Технологии возведения зданий и сооружений** (1 ч)

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли ре-гиона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

**Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений** (1 ч)

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

*Практическая работа*. Ознакомление со строительными технологиями.*Самостоятельная работа*. Исследование на тему«Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.

**Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту** (2 ч)

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергоустранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. *Практическая работа*. Энергетическое обеспечение нашего дома. *Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ

**Раздел «Технологии в сфере быта» (4 ч)**

**Тема: Планировка помещений жилого дома** (2 ч.) Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера. *Практическая работа*. Планировка помещения

**Тема: Освещение жилого помещения** (1 ч) Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением *Самостоятельная работа*. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников

Т**ема: Экология жилища** (1 ч) Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении *Практическая работа*. Генеральная уборка кабинета технологии. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.

**Раздел «Технологическая система» (10 ч)**

**Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека** (2 ч) Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

*Практическая работа*. Ознакомление с технологическими системами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.

**Тема: Системы автоматического управления. Робототехника** (2 ч) Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. *Практическая работа*. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.

 *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают

**Тема: Техническая система и её элементы** (2 ч) Техническая система (подсистема, надсистема) Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение. *Практическая работа*. Ознакомление с механизмами (передачами). *Самостоятельная работа*. Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей

**Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ** (2 ч) Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

*Практические работы*. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы

**Тема: Моделирование механизмов технических систем** (2 ч) Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

*Практическая работа*. Конструирование моделей механизмов

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем

**Раздел «Материальные технологии» (24 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов**

**Тема: Текстильное материаловедение** (2 ч) Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. *Практические работы*. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов

**Тема: Швейная машина** (4 ч)

***Подготовка швейной машины к работе*** (2 ч) Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

*Практическая работа*. Исследование режимов работы швейной машины.

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

*Практическая работа*. Исследование режимов работы швейной машины

**Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий** (6 ч) Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

*Практическая работа*. Изготовление образца машинных работ.

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

**Тема: Конструирование одежды и аксессуаров** (4 ч)

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

*Практическая работа*. Снятие мерок.

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

**Тема: Технологии вязания крючком** (8 ч)

***Вязание полотна из столбиков без накида*** (4 ч) Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Практическая работа*. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. ***Плотное вязание по кругу*** (2 ч) Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. *Практическая работа*. Плотное вязание по кругу.

***Ажурное вязание по кругу*** (2 ч) Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий. *Практическая работа*. Ажурное вязание по кругу

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)**

**Тема: Технологии приготовления блюд** (10 ч)

***Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов*** (2 ч) Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. *Практические работы*. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

***Технология приготовления изделий из жидкого теста*** (2 ч) Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практические работы*. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

***Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов*** (2 ч) Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. 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. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

*Практические работы*. Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей. ***Тепловая кулинарная обработка овощей*** (2 ч) Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практическая работа*. Приготовление блюда из варёных овощей. *Самостоятельная работа*. Поиск и изучении информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

***Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов*** (2 ч) Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них . Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы*. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»

**Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**

**Тема: Растениеводство** (6 ч)

***Обработка почвы*** (2 ч) Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

*Практическая работа*. Подготовка почвы к осенней обработке.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.

***Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями*** (2 ч) Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.

*Практические работы.* Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.

 ***Технологии уборки урожая*** (2 ч) Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

*Практическая работа*. Уборка урожая корнеплодов

**Тема: Животноводство** (2 ч) Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог. *Самостоятельная работа*. Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»** (8 ч)

**Тема: Разработка и реализация творческого проекта** (8 ч) Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

**7 класс**

**Раздел «Технологии получения современных материалов»** (4 ч)

**Тема: Технология изготовления изделий из по рошков (порошковая металлургия)** (1 ч) Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

**Тема: Пластики и керамика** (1 ч) Пластики и керамика как материалы, альтернатив ные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. *Практическая работа*. Ознакомление с образцами изделий из порошков. *Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона).

 **Тема: Композитные материалы** (1 ч) Композитные материалы. Стеклопластики. Биме таллы. Назначение и область применения композитных материалов.

 **Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий** (1 ч) Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цин кование. Формирование покрытий методом напыле ния (плазменного, газопламенного). *Практические работы*. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

**Раздел «Современные информационные технологии» (4 ч)**

**Тема: Понятие об информационных технологиях** (1 ч) Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифр вая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в.

**Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование** (1 ч) Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, вебразработчик, сеоспециалист, администратор баз данных, аналитик по информацио ной безопасности. *Практическая работа*. Компьютерное трёхмерное проектирование

**Тема: Обработка изделий на станках с ЧПУ** (2 ч) Обработка изделий на станках (фрезерных, свер лильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. CAM-системы — системы технологической подго товки производства. Создание трёхмерной модели в CAD-системе. Обрабатывающие центры с ЧПУ. *Практическая работа*. Разработка и создание изделия средствами учебного станка

**Раздел «Технологии в транспорте»** (6 ч)

**Тема: Виды транспорта. История развития транспорта** (1 ч) Потребности в перемещении людей и товаров, потре бительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфра структура. Перспективные виды транспорта.

**Тема: Транспортная логистика** (1 ч) Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов. *Практическая работа*. Решение учебной логистической задачи.

*Самостоятельные работы*. Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания. Изучение логистической системы пассажирских перевозок в населённом пункте.

**Тема: Регулирование транспортных потоков** (2 ч) Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плот ность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков. *Практическая работа*. Построение графической модели транспортного потока. *Самостоятельная работа*. Изучение состава транс портного потока в населённом пункте

**Тема: Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду** (2 ч) Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду. *Практическая работа*. Построение графической модели уровня шума транспортного потока.

**Раздел «Автоматизация производства»** (4 ч)

**Тема: Автоматизация промышленного производства** (1 ч) Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

**Тема: Автоматизация производства в лёгкой промышленности** (1 ч) Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования. *Практическая работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции.

**Тема: Автоматизация производства в пищевой промышленности** (2 ч) Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции. *Практическая работа*. Обсуждение результатов образовательного путешествия

**Раздел «Материальные технологии» (28 ч)** **Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий**

**Тема: Текстильное материаловедение** (2 ч) Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. При знаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. *Практическая работа*. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о шерстяной ткани кашемир

**Тема: Швейная машина** (4 ч)

***Машинная игла. Дефекты машинной строчки*** (2 ч) Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. *Практические работы.* Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.

***Приспособления к швейной машине*** (2 ч) Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с по мощью швейной машины. *Практическая работа*. Применение приспособлений к швейной машине. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц

**Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий** (2 ч) Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание.

Основные машинные операции: притачивание, обта чивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант). *Практические работы*. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ.

**Тема: Конструирование одежды** (2 ч) Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Постро ение чертежа основы плечевого изделия с цельно кроеным рукавом. *Практическая работа*. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян.

**Тема: Моделирование одежды** (4 ч) Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. *Практическая работа*. Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рука вом. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка».

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

***Вышивание прямыми и петлеобразными стежками*** (2 ч) Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе. *Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.

***Вышивание петельными стежками*** (2 ч) Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе. *Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки петельными стежками.

***Вышивание крестообразными и косыми стежками*** (2 ч) Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе. *Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.

***Вышивание швом крест*** (4 ч) Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом. *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки швом крест. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания.

 ***Штриховая гладь*** (2 ч) Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью. *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки штриховой гладью. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о торжокском, золотном шитье.

***Французский узелок*** (2 ч) Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок». *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки «французский узелок»

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (8 ч)**

**Тема: Технологии приготовления блюд** (8 ч)

***Приготовление блюд из мяса*** (2 ч) Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. *Практические работы*. Определение доброкаче ственности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель»,«антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.

 ***Блюда из птицы*** (2 ч) Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. *Практическая работа*. Приготовление блюда из птицы.

 ***Технология приготовления первых блюд*** (2 ч) Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу. *Практическая работа*. Приготовление заправочного супа.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф.

***Сладости, десерты, напитки*** (1 ч) Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. *Практическая работа*. Приготовление сладких блюд и напитков.

***Сервировка стола к обеду*** (1 ч) Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столо вого белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования сто ловыми приборами. *Практическая работа*. Сервировка стола к обеду.

**Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»** (6 ч)

**Тема: Растениеводство** (4 ч)

***Технологии флористики*** (1 ч) Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания ком позиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

*Практическая работа*. Аранжировка цветов. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».

 ***Комнатные растения в интерьере*** (1 ч) Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растени ями. Пересадка и перевалка комнатных растений. *Практическая работа*. Оформление школьных помещений комнатными цветами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».

 ***Ландшафтный дизайн*** (2 ч) Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна. *Практическая работа*. Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами

**Тема: Животноводство** (2 ч) Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления.

Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных. *Самостоятельная работа*. Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели.

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»** (8 ч)

**Тема: Разработка и реализация творческого проекта** (8 ч) Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.

**8 класс**

**Раздел «Технологии в энергетике»** (6 ч)

**Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология** (2 ч) Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. *Самостоятельная работа*. Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона».

**Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии** (2 ч) Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники

и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). *Практические работы*. Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка раз ветвлённой электрической цепи

**Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы** (2 ч) Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую. *Практические работы*. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью. *Самостоятельная работа*. Исследование электрического освещения в здании школы.

**Раздел «Материальные технологии» (12 ч)** **Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий**

**Тема: Текстильное материаловедение** (2 ч) Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в произ водстве химических волокон. *Практическая работа*. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения.

**Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий** (4 ч)

***Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной*** (2 ч) Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для по тайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантова теля. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом. *Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов.

***Ручные швейные работы. Подшивание вручную*** (2 ч) Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. *Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов.

**Тема: Конструирование одежды** (2 ч) Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. *Практическая работа*. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности.

**Тема: Моделирование одежды** (2 ч) Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изде лия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета. *Практическая работа*. Моделирование выкройки юбки. *Самостоятельные работы*. Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бес платных и платных выкроек из Интернета, о про мышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях.

**Тема: Технологии художественной обработки ткани** (2 ч) Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки лентами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом.

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»** (6 ч)

**Тема: Индустрия питания** (2 ч) Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профес сии в индустрии питания. *Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой.

**Тема: Технологии приготовления блюд** (4 ч) ***Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста*** (2 ч) Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлите ли теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. *Практическая работа*. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

 ***Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет*** (2 ч) Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из не го. Профессии кондитерского производ ства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант. *Практическая работа*. Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете.

**Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»** (4 ч)

**Тема: Понятие о биотехнологии** (2 ч) Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. *Практическая работа*. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)

**Тема: Сферы применения биотехнологий** (1 ч) Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике,

космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природо охранных (экологических) биотехнологий. *Самостоятельная работа*. Изготовление кисломо лочного продукта (йогурта).

**Тема: Технологии разведения животных** (1 ч) Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»** (6 ч)

**Тема: Разработка и реализация творческого проекта** (6 ч) Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Разделы Тема урока** | **Кол-во часов** | **Кол-во контрольных, практических, лабораторных работ** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| 1 | Вводный инструктаж по охране труда. **«Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)**Потребности человека | 1 |  | 02.09 |  |
| 2 | Практическая работа Изучение потребностей человека. |  | 1 | 07.09 |  |
| 3 | Понятие технологии | 1 |  | 09.09 |  |
| 4 | Практическая работа Ознакомление с технологиями. |  | 1 | 14.09 |  |
| 5 | Технологический процесс | 1 |  | 16.09 |  |
| 6 | Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов |  | 1 | 21.09 |  |
| 7 | **Раздел«Творческий проект»(2)**Этапы выполнения творческого проекта | 1 |  | 21.09 |  |
| 8 | Реклама | 1 |  | 23.09 |  |
| 9 | **Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)**Понятие о машине  | 1 |  | 28.09 |  |
| 10 | Понятие о механизме | 1 |  | 05.10 |  |
| 11 | Конструирование механизмов | 1 |  | 07.10 |  |
| 12 | Конструирование машин | 1 |  | 12.10 |  |
| 13 | Конструирование швейных изделий  | 1 |  | 14.10 |  |
| 14 | Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов |  | 1 | 19.10 |  |
| 15 | **Раздел «Материальные технологии» (26 ч)**Технологии обработки текстильных материалов. Текстильное материаловедение | 1 |  | 21.10 |  |
| 16 | Практическая работа Определение направления долевой нити в ткани.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани |  | 1 | 9.11 |  |
| 17 | Технологические операции изготовления швейных изделий Раскрой швейного изделия | 1 |  | 11.11 |  |
| 18 | Практическая работа Выкраивание деталей для образца швов. |  | 1 | 16.11 |  |
| 19 | Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки | 1 |  | 18.11 |  |
| 20 | Смётывание, стачивание | 1 |  | 23.11 |  |
| 21 | Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание | 1 |  | 25.11 |  |
| 22 | Практическая работа Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания |  | 1 | 30.11 |  |
| 23 | Операции влажно-тепловой обработки | 1 |  | 02.12 |  |
| 24 | Практическая работа Проведение влажно-тепловых работ. |  | 1 | 07.12 |  |
| 25 | Технологии лоскутного шитья | 1 |  | 09.12 |  |
| 26 | Возможности техники лоскутного шитья | 1 |  | 14.12 |  |
| 27 | Выкраивание деталей лоскутного изделияПрактическая работа Изготовление образца лоскутного узора | 1 |  | 21.12 |  |
| 28 |  Практическая работа Изготовление образца лоскутного узора |  | 1 | 23.12 |  |
| 29 | Технологии аппликации | 1 |  | 11.01 |  |
| 30 | Аппликация на лоскутном изделии | 1 |  | 13.01 |  |
| 31 | Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. | 1 |  | 18.01 |  |
| 32 | Практическая работа Изготовление образца лоскутного узора |  | 1 | 20.01 |  |
| 33 | Технологии стёжки | 1 |  | 25.01 |  |
| 34 | Понятие о стёжке (выстёгивании). | 1 |  | 27.01 |  |
| 35 | Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. | 1 |  | 01.02 |  |
| 36 | Практическая работа Изготовление образца лоскутного узора (стёжка) |  | 1 | 03.02 |  |
| 37 | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 1 |  | 08.02 |  |
| 38 | Виды обработки срезов лоскутного изделия. | 1 |  | 10.02 |  |
| 39 | Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. | 1 |  | 15.02 |  |
| 40 | Практическая работа Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов) |  | 1 | 17.02 |  |
| 41 | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»12 ч** Санитария и гигиена на кухне | 1 |  | 22.02 |  |
| 42 | Санитария, гигиена и физиология питания | 1 |  | 24.02 |  |
| 43 | Бутерброды и горячие напитки | 1 |  | 01.03 |  |
| 44 | Бытовые электроприборы  | 1 |  | 03.03 |  |
| 45 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  | 1 |  | 10.03 |  |
| 46 | Блюда из круп и бобовых | 1 |  | 15.03 |  |
| 47 | Блюда из и макаронных изделий | 1 |  | 17.03 |  |
| 48 | Практическая работа. Изучение маркировкии штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.  |  | 1 | 22.03 |  |
| 49 | Блюда из яиц  | 1 |  | 24.03 |  |
| 50 | Практические работы. Определение свежести яиц.  |  | 1 | 05.04 |  |
| 51 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 |  | 07.04 |  |
| 52 | Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака |  | 1 | 12.04 |  |
| 53 | **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**Выращивание культурных растений. | 1 |  | 14.04 |  |
| 54 | Общая характеристика и классификация культурных растений. | 1 |  | 19.04 |  |
| 55 | Вегетативное размножение  | 1 |  | 21.04 |  |
| 56 | Технологии вегетативного размножения | 1 |  | 26.04 |  |
| 57 | Выращивание комнатных растений  | 1 |  | 28.04 |  |
| 58 | Традиционная технология выращивания растений | 1 |  | 03.05 |  |
| 59 | Животноводство  | 1 |  | 05.05 |  |
| 60 | Животные организмы как объект технологии. | 1 |  | 10.05 |  |
| 61 | **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 8ч**Работа над творческим проектом. | 1 |  | 12.05 |  |
| 62 | Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.  |  | 1 | 14.05 |  |
| 63 | Разработка творческого проекта  | 1 |  | 16.05 |  |
| 64 | Реализация выполнения творческого проекта.  |  | 1 | 18.05 |  |
| 65 | Выполнение требований к готовому проекту | 1 |  | 19.05 |  |
| 66 | Расчёт стоимости проекта.  |  | 1 | 24.05 |  |
| 67 | Защита (презентация) проекта Обобщающее повторение за курс 5 класса |  | 1 | 26.05 |  |
| 68 | Итоговая контрольная работа  |  | 1 | 28.05 |  |

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Разделы Тема урока** | **Кол-во часов** | **Кол-во контрольных, практических, лабораторных работ** | **Дата по плану** | **Дата факт** |
| 1 | Вводный инструктаж по охране труда. Входной контроль знаний.**Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)**Технологии возведения зданий и сооружений  | 1 |  | 02.09 |  |
| 2 | Ремонт и содержание зданий и сооружений  | 0,5 | 0,5 | 07.09 |  |
| 3 | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту  | 1 |  | 09.09 |  |
| 4 | *Практическая работа*. Энергетическое обеспечение нашего дома.  |  | 1 | 14.09 |  |
| 5 | **Технологии в сфере быта 4часа** Планировка помещений жилого дома | 1 |  | 16.09 |  |
| 6 | *Практическая работа*. Планировка помещения |  | 1 | 21.09 |  |
| 7 | Освещение жилого помещения | 1 |  | 21.09 |  |
| 8 | Экология жилища  | 0,5 | 0,5 | 23.09 |  |
| 9 | Раздел «Технологическая система» (10 ч)Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | 1 |  | 28.09 |  |
| 10 | *Практическая работа*. Ознакомление с технологическими системами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем |  | 1 | 05.10 |  |
| 11 | Системы автоматического управления. Робототехника | 1 |  | 07.10 |  |
| 12 | *Практическая работа*. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают |  | 1 | 12.10 |  |
| 13 | Техническая система и её элементы | 1 |  | 14.10 |  |
| 14 | *Практическая работа*. Ознакомление с механизмами (передачами). |  | 1 | 19.10 |  |
| 15 | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ | 1 |  | 21.10 |  |
| 16 | *Практические работы*. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы |  | 1 | 9.11 |  |
| 17 | Моделирование механизмов технических систем | 1 |  | 11.11 |  |
| 18 | *Практическая работа*. Конструирование моделей механизмов*Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем |  | 1 | 16.11 |  |
| 19 | **Раздел «Материальные технологии» (24 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов**Текстильное материаловедение | 1 |  | 18.11 |  |
| 20 | *Практические работы*. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов |  | 1 | 23.11 |  |
| 21 |  Швейная машина. *Подготовка швейной машины к работе* | 1 |  | 25.11 |  |
| 22 | *Практическая работа*. Исследование режимов работы швейной машины. |  | 1 | 30.11 |  |
| 23 | *Приёмы работы на швейной машине* | 1 |  | 02.12 |  |
| 24 | *Практическая работа*. Исследование режимов работы швейной машины |  | 1 | 07.12 |  |
| 25 | Технологические операции изготовления швейных изделийКлассификация машинных швов | 1 |  | 09.12 |  |
| 26 | Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия | 1 |  | 14.12 |  |
| 27 | Удаление строчки временного назначения.  | 1 |  | 21.12 |  |
| 28 | *Практическая работа*. Изготовление образца машинных работ. |  | 1 | 23.12 |  |
| 29 | *Практическая работа*. Изготовление образца машинных работ. Продолжение |  | 1 | 11.01 |  |
| 30 | *Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории создания швейной машины | 1 |  | 13.01 |  |
| 31 | Конструирование одежды и аксессуаров Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде | 1 |  | 18.01 |  |
| 32 | *Практическая работа*. Снятие мерок |  | 1 | 20.01 |  |
| 33 | Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам | 1 |  | 25.01 |  |
| 34 | *Практическая работа*. Изготовление выкроек |  | 1 | 27.01 |  |
| 35 | Технологии вязания крючком (8 чПонятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. | 1 |  | 01.02 |  |
| 37 | Основные виды петель при вязании крючкомУсловные обозначения, применяемые при вязании крючком. | 1 |  | 03.02 |  |
| 38 | Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.  | 1 |  | 08.02 |  |
| 39 | *Практическая работа*. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами |  | 1 | 10.02 |  |
| 40 | *Плотное вязание по кругу* (2 ч) Вязание по кругу | 1 |  | 15.02 |  |
| 41 | *Практическая работа*. Плотное вязание по кругу. |  | 1 | 17.02 |  |
| 42 | *Ажурное вязание по кругу* (2 ч) Особенности ажурного вязания по кругу | 1 |  | 22.02 |  |
| 43 | *Практическая работа*. Ажурное вязание по кругу |  | 1 | 24.02 |  |
| 44 | **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)**Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов | 1 |  | 01.03 |  |
| 4546 | *Практические работы*. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.Технология приготовления изделий из жидкого теста | 1 | 1 | 03.03 |  |
| 47 | *Практические работы*. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.  |  | 1 | 10.03 |  |
| 48 | Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов | 1 |  | 15.03 |  |
| 49 | *Практические работы*. Определение содержания нитратов.Приготовление салата из сырых овощей.  |  | 1 | 17.03 |  |
| 50 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 |  | 22.03 |  |
| 51 | *Практическая работа*. Приготовление блюда из варёных овощей. *Самостоятельная работа*. Поиск и изучении информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».  |  | 1 | 24.03 |  |
| 52 | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов | 1 |  | 05.04 |  |
| 53 | *Практические работы*. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.Приготовление блюда из морепродуктов |  | 1 | 07.04 |  |
| 54 | **«Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**Обработка почвы*.* Состав и свойства почвы | 1 |  | 12.04 |  |
| 55 | *Практическая работа*. Подготовка почвы к осенней обработке.*Самостоятельная работа*. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.  |  | 1 | 14.04 |  |
| 56 | Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Технология подготовки семян к посеву*.* | 1 |  | 19.04 |  |
| 57 | *Практические работы.* Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.  |  | 1 | 21.04 |  |
| 58 | Технологии уборки урожая | 1 |  | 26.04 |  |
| 59 | *Практическая работа*. Уборка урожая корнеплодов |  | 1 | 28.04 |  |
| 60 | Животноводство. Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека | 1 |  | 03.05 |  |
| 61 | *Самостоятельная работа*. Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними |  | 1 | 05.05 |  |
| 62 | **Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)** Работа над творческим проектом. | 1 |  | 10.05 |  |
| 63 | Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.  | 1 |  | 12.05 |  |
| 64 | Разработка творческого проекта  |  | 1 | 14.05 |  |
| 65 | Реализация выполнения творческого проекта.  |  | 1 | 16.05 |  |
| 66 | Выполнение требований к готовому проекту |  | 1 | 18.05 |  |
| 67 | Расчёт стоимости проекта.  |  | 1 | 19.05 |  |
| 68 | Защита (презентация) проекта |  | 1 | 24.05 |  |
| 69 | Презентация проекта |  | 1 | 26.05 |  |
| 70 | Обобщающее повторение за курс 6 класса.Итоговая контрольная работа |  | 1 | 28.05 |  |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Разделы Тема урока** | **Кол-во часов** | **Кол-во контрольных, практических, лабораторных работ** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| 1 | Вводный инструктаж по охране труда. Входной контроль знаний. **Технологии получения современных материалов» (4 ч)**Технология изготовления изделий из по рошков (порошковая металлургия) | 1 |  | 02.09 |  |
| 2 | Пластики и керамика | 1 |  | 07.09 |  |
| 3 | Композитные материалы | 1 |  | 09.09 |  |
| 4 | Технологии нанесения защитных и декора тивных покрытий | 1 |  | 14.09 |  |
| 5 | **«Современные информационные технологии» (4 ч)**Понятие об информационных технологиях | 1 |  | 16.09 |  |
| 6 | Компьютерное трёхмерное проектирование | 1 |  | 21.09 |  |
| 7 | Обработка изделий на станках с ЧПУ | 1 |  | 21.09 |  |
| 8 | Тестирование по разделу |  | 1 | 23.09 |  |
| 9 | **«Технологии в транспорте» (6 ч)**Виды транспорта. История развития транспорта | 1 |  | 28.09 |  |
| 10 | Транспортная логистика | 1 |  | 05.10 |  |
| 11 | Регулирование транспортных потоков | 1 |  | 07.10 |  |
| 12 | Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду | 1 |  | 12.10 |  |
| 13 | *Практическая работа*. Построение графической модели транспортного потока. *Самостоятельная работа*. Изучение состава транс портного потока в населённом пункте |  | 1 | 14.10 |  |
| 14 | . *Практическая работа*. Построение графической модели уровня шума транспортного потока |  | 1 | 19.10 |  |
| 15 | **Автоматизация производства» (4 ч)** Автоматизация промышленного производства | 1 |  | 21.10 |  |
| 16 | Автоматизация производства в лёгкой промышленности | 1 |  | 9.11 |  |
| 17 | Автоматизация производства в пищевой промышленности | 1 |  | 11.11 |  |
| 18 | Тестирование по разделу |  | 1 | 16.11 |  |
| 19 | **Материальные технологии» (28 ч) Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий**Текстильное материаловедение Классификация текстильных волокон животного происхождения.  | 1 |  | 18.11 |  |
| 20 | *Практическая работа*. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о шерстяной ткани кашемир. |  | 1 | 23.11 |  |
| 21 | Швейная машина*Машинная игла. Дефекты машинной строчки* | 1 |  | 25.11 |  |
| 22 | *Практические работы.* Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.  |  | 1 | 30.11 |  |
| 23 | Приспособления к швейной машине | 1 |  | 02.12 |  |
| 24 | *Практическая работа*. Применение приспособле ний к швейной машине. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц |  | 1 | 07.12 |  |
| 25 | Технология ручных и машинных работ. | 1 |  | 09.12 |  |
| 26 |  *Практические работы*. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ |  | 1 | 14.12 |  |
| 27 | Конструирование плечевой одежды с цельнокрое ным рукавом. | 1 |  | 21.12 |  |
| 28 | *Практическая работа*. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян |  | 1 | 23.12 |  |
| 29 | Понятие о моделировании одежды | 1 |  | 11.01 |  |
| 30 | Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. | 1 |  | 13.01 |  |
| 31 | Приёмы изготовления выкроек допол нительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. | 1 |  | 18.01 |  |
| 32 | *Практическая работа*. Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рука вом. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка»  |  | 1 | 20.01 |  |
| 33 | **Технологии художественной обработки ткани (14 ч)**Материалы и оборудование для вышивки. | 1 |  | 25.01 |  |
| 34 | *Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками. |  | 1 | 27.01 |  |
| 35 | Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.  | 1 |  | 01.02 |  |
| 36 | *Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки петельными стежками.  |  | 1 | 03.02 |  |
| 37 | Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.  | 1 |  | 08.02 |  |
| 38 | *Практическая работа*. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками |  | 1 | 10.02 |  |
| 39 | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали | 1 |  | 15.02 |  |
| 40 | Схемы для вышивки крестом | 1 |  | 17.02 |  |
| 41 |  Использование компьютера в вышивке крестом.  | 1 |  | 22.02 |  |
| 42 | *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки швом крест. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания.  |  | 1 | 24.02 |  |
| 43 | *Штриховая гладь* .Вышивание по свободному контуру. Художествен ная, белая, владимирская гладь. | 1 |  | 01.03 |  |
| 44 | *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки штриховой гладью. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о торжокском золотном шитье. |  | 1 | 03.03 |  |
| 45 | Техника вышивания швом «французский узелок». *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки «французский узелок» | 1 |  | 10.03 |  |
| 46 | *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки «французский узелок»  |  | 1 | 15.03 |  |
| 47 | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (8 ч)**Приготовление блюд из мяса | 1 |  | 17.03 |  |
| 48 | *Практические работы*. Определение доброкач ственности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.  |  | 1 | 22.03 |  |
| 49 | Блюда из птицы. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. | 1 |  | 24.03 |  |
| 50 | *Практическая работа*. Приготовление блюда из птицы. |  | 1 | 05.04 |  |
| 51 | Технология приготовления первых блюд Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона | 1 |  | 07.04 |  |
| 52 | *Практическая работа*. Приготовление заправочно го супа.*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф. |  | 1 | 12.04 |  |
| 53 | Сладости, десерты, напитки. Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека | 1 |  | 14.04 |  |
| 54 | Сервировка стола к обеду | 1 |  | 19.04 |  |
| 55 | **Технологии растениеводства и животноводства» (6 ч)**Технологии флористики. Понятие о флористике, флористическом дизайне | 1 |  | 21.04 |  |
| 56 | Технология аранжировки цветочной композиции | 1 |  | 26.04 |  |
| 57 | Комнатные растения в интерьере. Роль комнатных растений в интерьере. | 1 |  | 28.04 |  |
| 58 | Ландшафтный дизайн *.*Понятие «ландшафтный дизайн». | 1 |  | 03.05 |  |
| 59 | Животноводство. Кормление животных | 1 |  | 05.05 |  |
| 60 | Понятие о рационе. Принципы кормления домаш них животных. *Самостоятельная работа*. Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансирован ного рациона питания на две недели | 1 |  | 10.05 |  |
| 61 | **Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)**Работа над творческим проектом. | 1 |  | 12.05 |  |
| 62 | Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.  | 1 |  | 14.05 |  |
| 63 | Разработка творческого проекта  |  | 1 | 16.05 |  |
| 64 | Реализация выполнения творческого проекта.  |  | 1 | 18.05 |  |
| 65 | Выполнение требований к готовому проекту |  | 1 | 19.05 |  |
| 66 | Расчёт стоимости проекта.  |  | 1 | 24.05 |  |
| 67 | Защита (презентация) проекта |  | 1 | 26.05 |  |
| 68 | Презентация проекта |  | 1 | 28.05 |  |
| 69 | Обобщающее повторение за курс 6 класса.  | 1 |  |  |  |
| 70 | Итоговая контрольная работа |  | 1 |  |  |

 **8 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Разделы Тема урока** | **Кол-во часов** | **Кол-во контрольных, практических, лабораторных работ** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
| 1 | Вводный инструктаж по охране труда. Входной контроль знаний.**«Технологии в энергетике» (12 ч)**Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология | 1 |  | 02.09 |  |
| 2-3 | *Самостоятельная работа*. Изучение работы домашнего электросчётчика | 2 |  | 07.0909.09 |  |
| 3 | Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии | 2 |  | 14.0916.09 |  |
| 4 | Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники | 2 |  | 21.0923.09 |  |
| 5 | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. | 2 |  | 28.0930.09 |  |
| 6 | *Самостоятельная работа*. Исследование электри ческого освещения в здании школы | 2 |  | 5.107.10 |  |
| 7 | **Материальные технологии» (24 ч) Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий**Текстильное материаловедение Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. |  |  | 12.1014.10 |  |
| 8 | *Практическая работа*. Изучение свойств текстиль ных материалов из химических волокон. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения | 2 | 1 | 19.1021.10 |  |
| 9 | Технологические операции изготовления швейных изделий Приспособления к швейной машине | 2 |  | 09.1111.11 |  |
| 10 | Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. | 2 |  | 16.1118.11 |  |
| 11 | Условное и графическое изображение оканто вочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом | 2 |  | 23.1125.11 |  |
| 12 | *Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов. |  | 2 | 30.1102.12 |  |
| 13 | *Ручные швейные работы. Подшивание вручную.* Понятие «подшивание». Подшивание вручную пря мыми, косыми и крестообразными стежками. | 2 |  | 07.1209.12 |  |
| 14 | *Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов |  | 2 | 14.1216.12 |  |
| 15 | Конструирование одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок | 2 |  | 21.12.23.12 |  |
| 16 | *Практическая работа*. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности |  | 2 | 11.0113.01 |  |
| 17 | Моделирование одежды . Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок | 2 |  | 25.0127.01 |  |
| 18 | *Практическая работа*. Моделирование выкройки юбки. |  | 2 | 1.0203.02 |  |
| 19 | Технологии художественной обработки ткани. Вышивка атласными лентами | 2 |  | 10.0208.02 |  |
| 20 | *Практическая работа*. Выполнение образца вышивки лентами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом. |  | 2 | 15.0217.02 |  |
| 21 | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)**Понятие «индустрия питания». | 2 |  | 22.0224.02 |  |
| 22 |  Профессии в индустрии питания. *Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации об исторических типах предприятийпитания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой | 2 |  | 01.0303.03 |  |
| 23 | Технологии приготовления блюд. *Технология приготовления изделий из пресно го слоёного теста* | 2 |  | 10.0310.03 |  |
| 24 | *Практическая работа*. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. |  | 2 | 15.0317.03 |  |
| 25 | *Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет* | 2 |  | 22.0324.03 |  |
| 26 | *Практическая работа*. Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола. *Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете |  | 2 | 29.0331.03 |  |
| 27 | **Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**Понятие о биотехнологии . Биотехнология как наука и технология | 2 |  | 05.04 |  |
| 28 | *Практическая работа*. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)  |  | 2 | 12.0414.04 |  |
| 29 | Сферы применения биотехнологий | 2 |  | 19.04 |  |
| 30 | Технологии разведения животных  | 2 |  | 21.04 |  |
| 31 | **Разработка и реализация творческого проекта (6 ч).** Реализация этапов выполнения творческого проекта | 2 |  | 26.0428.04 |  |
| 32 | Выполнение требований к готовому изделию | 2 |  | 03.0505.-5 |  |
| 33 | Расчёт затрат на изготовление проекта. | 2 |  | 10.0512.05 |  |
| 34 | Защита (презентация) проекта. | 2 |  | 17.0519.05 |  |
| 35 | Обобщающее повторение за курс 8 класса.Итоговая контрольная работа |  | 2 | 24.0526.05 |  |