МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 20

ГОРОДА НЕВИННОМЫССКА

РАССМОТРЕНО	**СОГЛАСОВАНО**	**УТВЕРЖДАЮ**
На заседании ШМО учителей технологии и эстетического цикла Протокол № 1 от «27» августа 2021 г. Руководитель ШМО _____Голованова С.В.	На методическом совете Протокол № 1 от «31» августа 2021 г. Председатель методического совета _____ Голоюх Г.И.	Директор МБОУ СОШ № 20 города Невинномысска _____ Е.А. Ткачева Приказ № 161 от «1» сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии на 2021-2022 учебный год

5-8 классы

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Закона Российской Федерации ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г., Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, учебного плана МБОУ СОШ №20 на 2021-2022 учебный год, в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, с учетом преемственности с программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа составлена по программе «Технология: программа: 5—8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2017». Программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования и Примерной основной образовательной программе основного общего образования (ПООП ООО).

Количество часов всего – 5,6 класс 68часов, в неделю – 2 часа 7.8 класс -34 часа, в неделю 1 час.

1.Учебник «Технология» под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В. Синица 5 класс. Москва. Издательство Вентана- Граф, 2021 г.

Дополнительная литература:

2. Учебник: «Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/. Синица Н.В., В.Д. Симоненко. – 2-е изд. дораб. - М.: Вентана-Граф, 2018.

Тищенко А.Т., Синица Н.В. «Технология. Методическое пособие к учебнику А.Т. Тищенко, Н.В. Синица 5,6,7,8,9 класс». Москва, Издательский центр Вентана -Граф, 2020.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

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.

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.

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.

Содержание курса 5 класс

Основное содержание по темам
Раздел. «Современные технологии и перспективы их развития»
Тема: Потребности человека 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
Тема: Понятие технологии 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. Практическая работа. Ознакомление с технологиями. Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному
Тема: Технологический процесс Технологический процесс, его параметры, сырьё,ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализациитехнологического процесса. Технология в контекстепроизводства. Практическая работа. Разработка технологических карт простыхтехнологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных дляокружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) напредприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий
Раздел «Творческий проект»
Тема: Этапы выполнения творческого проекта Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты(презентации) проекта. Источникиинформации при выборе темы проекта. **Тема: Реклама** Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации
Раздел. Конструирование и моделирование
Тема: Понятие о машине и механизме Подготовка швейной машины к работе. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. *Практические работы*. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. *Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни **Тема: Швейная машина** Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Практическая работа. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.
Тема: Конструирование швейных изделий Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструментыи приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеровшвейного изделия. Особенности построения выкроексалфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов
Раздел. «Материальные технологии» Вариант Б: Технология обработки текстильных материалов
Тема: Текстильные материалы Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении ткачестве. Современное прядильное, ткацкоеи 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. Нетканыематериалы, их виды и назначение. Швейные ниткии тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Практические работы. Определение направлениядолевой нити в ткани.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучениеинформации о технологиях изготовления пряжии ткани в старину в домашних условиях в районе проживания
Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки: **Тема: Рабочее место и раскрой швейного изделия** Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на тканис учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраиваниедеталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Практическая работа. Выкраивание деталей дляобразца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучениеинформации об истории создания ножниц. **Тема: Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки на детали кроя, смётывание, стачивание** Инструменты и приспособления для ручных работ.Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполненияпрямого стежка. Основные операции при ручныхработах: перенос линий выкройки на детали крояпортновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание;постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания. **Тема: Швейные ручные работы. Обмётывание,замётывание** Основные операции при ручных работах: предохранениезамётывание (с открытым и закрытым срезами). Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучениеинформации
Тема: Операции влажно-тепловой обработки Рабочее место и оборудование для влажно-тепловойобработки 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 изучениеинформации
Тема: Технологии лоскутного шитья Краткие сведения из истории создания изделий излоскутов. Возможности техники лоскутного шитья,её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль»,«изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка ихк работе. Инструменты и приспособления Технология лоскутного шиться по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталейлоскутного изделия; технологии соединения деталейлоскутного изделия вручную с помощью прямых,петлеобразных и косых стежков. Практическая работа. Изготовление образцалоскутного узора (лоскутный верх). Самостоятельная работа. Поиск и изучениеинформации
Тема: Технологии аппликации Аппликация на лоскутном изделии. Соединениедеталей аппликации с лоскутным изделием вручнуюпетельными и прямыми потайными стежками. Практическая работа. Изготовление образцалоскутного узора (аппликация)
Тема: Технологии стёжки Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединениелоскутного верха, прокладки и подкладки прямымиручными стежками. Практическая работа. Изготовление образцалоскутного
Тема: Технологии обработки срезов лоскутногоизделия Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойнойподгибкой. Практическая работа. Изготовление образцалоскутного узора (обработка срезов).
Раздел«Технология кулинарной обработки пищевых продуктов»
Тема: Санитария, гигиена и физиология питания ***Санитария и гигиена на кухне*** Понятие «кулинария». Санитарно-гигиеническиетребования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов иготовыхблюд.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, поверхностьюстен и пола.Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощьпри порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомлениес информацией о значении понятия «гигиена». ***Физиология питания*** Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральныхвеществ и воды в обмене веществ, их содержаниев пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь приотравлениях. Режим питания. Практическая работа. Определение качествапитьевой воды. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомлениес информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевойпирамиды и на её основе – дневной рацион.
Технологии приготовления блюд:

Тема: **Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы**

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Видыбутербродов. 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, горячийшоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства,полезные свойства. Влияние эфирных масел, водына качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолазерён кофе. Технология приготовления, подачакофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подачанапитка какао. Профессия повар.

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

Практические работы. Приготовление бутербродов.Приготовление горячих напитков.

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

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питаниичеловека. Подготовка продуктовк приготовлению блюд. Посуда дляприготовленияблюд. 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. Подачаготовых блюд.

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

Самостоятельная работа. Поиск информациоб устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

Тема: Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использованиеяиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовленияблюд из яиц.Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек»,вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального.Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежестияиц.Приготовление блюда изяиц.

Самостоятельная работа. Поиск информациио способах хранения яиц без холодильника, историиоформления яиц к народным праздникам.

Тема: Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складываниясалфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Самостоятельная работа. Поиск информациио калорийности продуктов, входящих в состав блюддля завтрака.

Раздел «Растениеводство и животноводство»

Растениеводство:

Тема: Выращивание культурных растений

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

Практическая работа. Проведение подкормкирастений.

Самостоятельные работы. Поиск информациио масличных растениях.Фенологическое наблюдение за растениями. **Тема: Вегетативное размножение растений** Технологии вегетативного размножения культурныхрастений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевогоопыта. Практическая работа. Размножение комнатныхрастений черенками. Самостоятельная работа. Поиск и изучениеинформации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами. **Тема: Выращивание комнатных растений** Традиционная технология выращивания растенийв почвенном грунте.Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатныхрастений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник. Практическая работа. Перевалка (пересадка)комнатных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучениеинформации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля. Образовательное путешествие (экскурсия)на животноводческую
Тема: Животноводство Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которыеудовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологиипреобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных, животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции(обсуждение результатов образовательного путешествия)
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»
Тема: Разработка и реализация творческогопроекта Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнениетребований к готовому проекту. Расчёт стоимостипроекта. Защита (презентация) проекта.

Содержание курса 6 класс

Раздел. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений
Тема: Технологии возведения зданий и сооружений 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 региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.). **Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений** Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений

Анализировать технологии содержания жилья, сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное технологий в сфере быта 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 Анализировать энергетическое обеспечение дома Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение. Выполнять поиск в Интернете (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь, экономии в помещении, экономии 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. Технология в сфере быта
Тема: Планировка помещений жилого дома (квартиры) 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 помещений
Тема: Освещение жилого помещения 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. **Тема: Экология жилища** 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. Исследовательская и созидательная деятельность
Тема: Разработка и реализация творческого проекта 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.
Раздел. Технологическая система
Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека 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). Обратна 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 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 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 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 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. Вариант Б. Технологии обработки конструкционных материалов
Тема: Текстильное материаловедение 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.
Швейная машина: **Тема: Подготовка швейной машины к работе** 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. **Тема: Приёмы работы на швейной машине** 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 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.
Конструирование одежды и аксессуаров: **Тема: Снятие мерок для изготовления одежды** Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок. *Практическая работа*. Снятие мерок. **Тема: Изготовление выкройки швейного изделия** Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулисой 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: **Тема: Вязание полотна из столбиков без накида** 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. **Тема: Плотное вязание по кругу** Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа. Плотное вязание по кругу.

Тема: Ажурное вязание по кругу

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

Технологии приготовления блюд:

Тема: Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов

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 кисломолочных продуктов. Практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема: Технология приготовления изделий из жидкого теста

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.

Тема: Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов

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 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.

Тема: Тепловая кулинарная обработка овощей

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 изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет». **Тема: Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов** 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, продуктовиз 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 блюд из морепродуктов. Самостоятельная работа. Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий«рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная»,«рыба заливная», «строганина».
Раздел. Исследовательская и созидательная деятельность
Тема: Разработка и реализация творческого проекта 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.

Содержание курса 7 класс

Раздел. Технологии получения современных материалов
Тема: Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии. **Тема: Пластики и керамика.** Пластики и керамика как материалы, альтернативные 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. Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.
Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом

напыления (плазменного, газопламенного). *Практические работы*. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделийс защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия
Раздел. Современные информационные технологии
Тема: Понятие об информационных технологиях. Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность. Самостоятельная работа. Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в. **Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование.** Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного проектирования. (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, сео-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности. *Практическая работа*. Компьютерное трёхмерное проектирование.
Раздел. Технологии в транспорте.
Тема: Виды транспорта. История развития транспорта Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта. **Тема: Транспортная логистика** 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 населенном пункте.
Тема: Регулирование транспортных потоков. Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков. *Практическая работа*. Построение графической модели транспортного потока. *Самостоятельная работа*. Изучение состава транспортного потока в населенном пункте.
Тема: Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду. *Практическая работа*. Построение графической модели уровня шума транспортного потока.
Тема: Автоматизация промышленного производства. Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.
Тема: Автоматизация производства в лёгкой промышленности. 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. 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. Вариант Б. Технология обработки конструкционных материалов.
Тема: Текстильное материаловедение. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. *Практическая работа*. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о шерстяной ткани кашемир.
Швейная машина: **Тема: Машинная игла. Дефекты машинной строчки.** 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 верхнейнитки. *Практические работы*. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки. **Тема: Приспособления к швейной машине.** Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью 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. Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант). *Практические работы*. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных швов.
Тема: Конструирование одежды. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. *Практическая работа*. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян.

Тема: Моделирование одежды.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование

Формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

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

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

Технологии художественной обработки ткани:

Тема: Вышивание прямыми и петлеобразными стежками.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежкови швов на их основе.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручнымистежками.

Тема: Вышивание петельными стежками.

Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки петельными стежками.

Тема: Вышивание крестообразными и косыми стежками.

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

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.

Тема: Вышивание швом крест.

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.

Тема: Штриховая гладь.

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 золотом шитье.

Тема: Французский узелок.

Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

Практическая работа. Выполнение образца вышивки «французский узелок»

Раздел. Технология кулинарной обработки пищевых продуктов.

Технологии приготовления блюд:

Тема: Приготовление блюд из мяса.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения

доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. *Практические работы*. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о понятиях «бифштекс»,«антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш»,«бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника. **Тема: Блюда из птицы.** Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюди подача их к столу. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. *Практическая работа*. Приготовление блюда из птицы. **Тема: Технология приготовления первых блюд.** 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. **Тема: Сладости, десерты, напитки.** 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. **Тема: Сервировка стола к обеду.** Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. *Практическая работа*. Сервировка стола к обеду.
Раздел. Исследовательская и созидательная деятельность.
Тема: Разработка и реализация творческого проекта. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.

Содержание курса 8 класс

Раздел. Технологии в энергетике.
Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. 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. Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). *Практические работы*. Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи.
Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. 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 школе.
Раздел. Материальные технологии. Вариант Б. Технологии изготовления текстильных изделий.
Тема: Текстильное материаловедение. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. *Практическая работа*. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. *Самостоятельная работа.* Поиск информации о современных материалов лайкра, стрейч и др., области их применения.
Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий. **Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной.** Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки - окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом. *Практическая работа*. Изготовление образцов машинных швов. **Ручные швейные работы. Подшивание вручную.** Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. *Практическая работа*. Изготовление образцов ручных швов.
Тема: Конструирование одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа конической, клиньевой в М 1:4 и прямой в натуральную величину юбок. Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Самостоятельная работа. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, ее особенности.
Тема: Моделирование одежды. Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия

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 бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях.
Раздел: Технологические операции изготовления швейных изделий.
Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.
Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью лапки. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки - окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.
Тема: Технологии художественной обработки ткани. 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. Технология кулинарной обработки пищевых продуктов.
Тема: Индустрия питания. Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания. *Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации об исторических типах предприятия.
Тема: Технологии приготовления блюд. **Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.** Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. 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.** Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. 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. Растениеводство и животноводство.
Тема: Понятие о биотехнологии. 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. Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкойи пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий. *Самостоятельная работа*. Изготовление кисломолочного продукта (йогурт).
Тема: Технологии разведения животных. 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.
Тема: Разработка и реализация творческого проекта. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита(презентация) проекта.

тематическое планирование по технологии 5 класс(девочки)

№ урока п/п	Дата	Тема урока	Количество часов
Раздел1. Технологии растениеводства - 8 ч.			
1, 2		Правила безопасной работы на пришкольном участке. Растения как объект технологии.	2
3, 4		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений.	2
5, 6		Агротехнологические приёмы выращивания культурных растений	2
7, 8		Исследование культурных растений или опыты с ними.	2
Раздел 2. «Современные технологии и перспективы их развития» - 4 час.			
9, 10		Инструктаж по технике безопасности и правила поведения в школьных мастерских. Потребности человека.	2
11		Входная контрольная работа	1
12		Понятие технологии. Виды технологий.	1

тематическое планирование по технологии 5 класс(девочки)

Раздел 3. Творческий проект - 2 ч.			
13		Этапы выполнения творческого проекта.	1
14		Реклама.	1
Раздел 4. Конструирование и моделирование – 2 ч.			
15		Понятие о машине и механизме.	1
16		Конструирование машин и механизмов. Швейная машина.	1
Раздел 5. Технология обработки конструкционных материалов 28 часов.			
17, 18		Текстильные материалы. Производство текстильных материалов.	2
19, 20		Текстильные материалы. Отделка ткани. Промежуточная контрольная работа.	1 1
21		Рабочее место и инструменты для обработки швейных материалов. Правила техники безопасности.	1
22		Швейные ручные работы. Влажно- тепловая обработка ткани.	1
23, 24		Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.	2
25, 26		Приемы работы на швейной машине. Практическая работа.	2
27		Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление машинных швов.	2

тематическое планирование по технологии 5 класс(девочки)

28			
29, 30		Конструирование швейных изделий. Изготовление выкройки швейного изделия.	2
31, 32		Технология раскроя швейного изделия.	2
33, 34		Технологии изготовления изделий. Технология пошива салфетки.	2
35, 36		Технологии изготовления изделий. Технология пошива салфетки.	2
37, 38		Технологии изготовления изделий. Технология пошива подушки для стула.	2
39, 40		Технологии изготовления изделий. Технология пошива подушки для стула.	2
41, 42		Лоскутное шитьё. Технология изготовления лоскутного изделия.	2
43, 44		Лоскутное шитьё. Технология изготовления лоскутного изделия.	2
Раздел 6. «Технология кулинарной обработки пищевых продуктов» - 10 час			
45		Санитария и гигиена на кухне. Бытовые электроприборы. Правила техники безопасности.	1

тематическое планирование по технологии 5 класс(девочки)

46		Рациональное питание.	1
47, 48		Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Промежуточный контрольная работа.	1 1
49, 50		Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
51, 52		Технология приготовления блюд из яиц.	2
53, 54		Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства – 10 ч.			
55, 56		Многообразие культурных растений.	2
57. 58		Условия внешней среды для выращивания культурных растений.	2
59, 60		Вегетативное размножение растений.	2
61, 62		Выращивание комнатных растений.	2
63, 64		Животноводство.	2
Раздел 8. Исследовательская и созидательная деятельность -6 час			
65, 66,		Разработка и реализация творческого проекта.	2
67, 68		Разработка и реализация творческого проекта. Итоговая аттестация.	2
	ИТОГО		**68 часов**

Тематическое планирование по технологии, 5 класс (мальчики), 68 часов

№ урока п/п	Тема урока	Количество часов
	Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии - 2 ч.	
1, 2	Вводное занятие. Соблюдение правил техники безопасности на уроках технологии, во время работ на пришкольном участке.	2
	Раздел 2. Современные технологии и перспективы их развития - 2 ч.	
3	Понятие технологии.	1
4	Технологический процесс.	1
	Раздел 3. Конструирование и моделирование – 6 ч.	
5, 6	Что такое конструирование и моделирование. Этапы выполнения работ. **Входной контроль.**	2
7, 8	Понятие о машине и механизме.	2
9, 10	Конструирование машин и механизмов.	2
	Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов - 36 ч.	
11	Виды и свойства конструкционных материалов.	1
12, 13	Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.	2
14, 15	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.	2
16, 17	Технология изготовления изделий из конструкционных материалов.	2
18	**Промежуточная аттестация.**	1
19, 20	Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс.	2
21, 22, 23	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс. Практическая работа.	3
24, 25	Технология строгания заготовок из древесины.	2
26, 27	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки.	2
28, 29	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов.	2
30, 31, 32	Технология сборки деталей из древесины. Практическая работа.	3
33, 34, 35	Технология сборки деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Практическая работа.	3
36, 37	Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов.	2
38, 39	Технология отделки изделий из конструкционных материалов.	2

40, 41	Технология художественно-прикладной обработки материалов.	2
42, 43	Технология сверления заготовок ручной дрелью. Устройство ручной дрели, сверление отверстий. Правила ТБ.	2
44, 45	Окончательная отделка изделия. Лакирование изделия из древесины.	2
46	**Промежуточная аттестация.**	1
	Раздел 6. Виды художественной обработки древесины - 6 ч.	
47, 48	Народные промыслы России. Резьба по дереву.	2
49, 50	Виды резьбы по дереву. Ажурная резьба по дереву.	2
51, 52	Рельефная резьба по дереву. Плоскорельефная резьба по дереву.	2
	Раздел 7. Технология растениеводства и животноводства - 10 ч.	
53	Многообразие культурных растений.	1
54	Условия внешней среды для выращивания культурных растений.	1
55, 56	Подготовка почвы под посадку растений Правила безопасной работы.	2
57, 58	Технология подготовки семян к посеву. Выращивание рассады.	2
59	Технология посадки и ухода за культурными растениями.	1
60	Технология выращивания комнатных растений.	1
61, 62	Технология животноводства. Уход и содержание животных в квартире.	2
	Раздел 7. Творческий проект - 6 ч.	
63	Техническое проектное задание.	1
64, 65, 66	Разработка электронной презентации **Итоговая аттестация.**	3
67, 68	Защита творческого проекта.	2
	ИТОГО 68 часов	

тематическое планирование по технологии, 6 класс (девочки)

№ урока п/п	Дата	Тема урока	Количество часов
		Раздел1. Технологии растениеводства - 8 ч.	
1, 2		Вводное занятие . Правила безопасной работы на пришкольном участке. Растения как объект технологии.	2
3-4		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений.	2
5-6		Агротехнологические приёмы обработки почвы осенью	2
7-8		Осенняя обработка многолетних цветочных культур	2
		Раздел 2. Творческий проект - 4 час.	
9		Требования к творческому проекту.	1
10		Этапы работы над творческим проектом	1
11-12		Входной контроль. Технологическая карта изготовления изделия.	2
		Раздел 3. Технологии в сфере быта- 4 ч.	
13-14		Планировка помещений жилого дома.	2
15		Освещение жилого помещения.	1
16		Экология жилища.	1
		Раздел 4.Технологическая система - 4 ч.	

тематическое планирование по технологии, 6 класс (девочки)

17		Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	1
18		Системы автоматического управления. Робототехника.	1
19		Техническая система и её элементы. Системы регулирования швейной машины.	1
20		Промежуточная аттестация.	1
Раздел 5. Технология обработки конструкционных материалов – 24 ч.			
21-22		Текстильные материалы и их свойства. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	2
23		Классификация одежды.	1
24		Конструирование одежды и аксессуаров. Снятие мерок.	1
25-26		Изготовление выкройки прямой юбки с кулисой для резинки.	2
27-28		Технология раскроя одежды. Раскрой юбки. Правила техники безопасности при работе с тканью.	2
29-30		Подготовка швейной машины к работе. Изготовление машинных швов. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.	2
31-32		Технология пошива юбки. Обработка боковых срезов юбки	2
33-34		Обработка нижнего среза юбки и пояса - кулиски.	2

тематическое планирование по технологии, 6 класс (девочки)

35-36		Технология обработки накладного кармана и соединение с юбкой. Окончательная обработка юбки.	2
37-38		Материалы и инструменты для вязания крючком. Организация рабочего места при вязании. Правила техники безопасности при работе с крючком.	2
39-40		Основные виды петель при вязании крючком.	2
41-42		Вязание полотна. Столбики без накида, варианты	2
43-44		Вязание полотна. Столбики с накидом.	
45-46		Вязание по кругу.	2
Раздел 6. Технология кулинарной обработки пищевых продуктов - 8 час			
45-46		Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2
47-48		Тепловая обработка овощей. Промежуточная аттестация	2
49		Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	1
50		Технология приготовления изделий из жидкого теста.	1
51		Пищевая ценность рыбы. Подготовка рыбы к обработке. Технология приготовления блюд из рыбы.	1
52		Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	1
Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства – 8 ч.			

тематическое планирование по технологии, 6 класс (девочки)

53-54		Технология обработки почвы.	2
55-56		Условия внешней среды для выращивания культурных растений. Посев цветочных культур.	2
57-58		Вегетативное размножение растений. Выращивание рассады. Деление многолетников .	2
59-60		Содержание животных в городской квартире.	2
Раздел 7. Творческий проект - 8 час.			
61-62		Техническое проектное задание	2
63-64		Разработка электронной презентации	2
65-66		Итоговая аттестация. Защита творческого проекта.	2
67-68		Защита творческого проекта. Выставка работ учащихся.	2
ИТОГО			**68 часов**

тематическое планирование по технологии, 6 класс (мальчики), 68 часов.

№ урока п/п	Дата	Тема урока	Количество часов
		Раздел 1. Вводное занятие технология ухода за растениями. - 2 час.	
1, 2		Вводное занятие. Соблюдение правил техники безопасности на уроках технологии во время работ на пришкольном участке.	2
		Раздел 2.Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений - 4 час.	
3		Технологии возведения зданий и сооружений.	1
4		Ремонт и содержание зданий и сооружений.	1
5, 6		Основы штукатурных работ. Понятие штукатурка. Приемы штукатурных работ Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту. **Входной контроль.**	2
		Раздел 3. Технологии в сфере быта- 6 ч.	
7, 8		Планировка помещений жилого дома.	2
9-10		Освещение жилого помещения.	2
11-12		Экология жилища. Технические средства для ухода за домом.	2
		Раздел 4.Технологическая система - 6 ч.	
13		Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.	1
14		Системы автоматического управления. Робототехника.	1
15-16		Техническая система и её элементы. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.	2
17-18		Моделирование механизмов технических систем. Практическая работа.	2
		Раздел 5. Технология обработки конструкционных материалов – 34 ч.	

19-20		Свойства конструкционных материалов. Технология заготовки древесины. **Промежуточная аттестация**	2
21-22		Свойства древесины и искусственных материалов. Исследование плотности древесины.	2
23-24		Графическое изображение изделий . Чертежи деталей из древесины. Спецификация.	2
25-26		Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Правила пользования штангенциркулем.	2
27-28		Технология изготовления деталей из древесины. Технологическая карта.- основной документ для изготовления деталей.	2
29-30		Технология соединения деталей из древесины. Соединение брусков внакладку.	2
31-32		Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом. Практическая работа.	2
33-34		Устройство токарного станка для обработки древесины. Правила безопасной работы на токарном станке.	2
35-36		Технология обработки древесины на токарном станке. Точение детали на токарном станке.	2
37-38		Технология резания металла и пластмассы слесарной ножовкой. Резание металла и пластмассы. **Промежуточная аттестация**	2
39-40		Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы. Приемы безопасной работы. Опиливание металла и пластмассы.	2

41-42		Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке. Устройство сверлильного станка, сверление отверстий . Правила ТБ.	2
43-44		Технологии отделки изделий из древесины, металла и пластмассы. Окрашивание изделий из древесины краской или эмалью.	2
45-50		Изготовление сборочного изделия из древесины. Изготовление ключницы.	6
51-52		Окончательная отделка изделия. Лакирование изделия из древесины.	2
		Раздел 6. Виды художественной обработки древесины - 4 часов	
53-54		Народные промыслы России. Резьба по дереву.	2
55-56		Виды резьбы по дереву. Ажурная резьба по дереву.	2
		Раздел 7. Технология растениеводства и животноводства -6 часа	
57		Подготовка почвы под посадку растений Правила безопасной работы.	1
58		Технология подготовки семян к посеву. выращивание рассады.	1
59-60		Технология посадки и хода за культурными растениями.	2
61-62		Технология животноводства. Уход и содержание животных в квартире.	2
		Раздел 7. Творческий проект - 6 час.	
63-64		Техническое проектное задание	2
65-66		Разработка электронной презентации **Итоговая аттестация**. –	2

67-68		Защита творческого проекта	2
Итого		**68 часов**	

тематическое планирование по технологии, 7 класс, 34 часа

№ урока п/п	Дата	Тема урока	Количество часов
		Раздел 1.Вводное занятие - 1 часа	
1		Вводное занятие. Соблюдение правил техники безопасности на уроках технологии.	1
		Раздел 2.Технологии растениеводства – 4 часа	
2		Технологии флористики.	1
3		Технологические приемы аранжировки цветочных композиций Входная контрольная работа.	1
4		Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере.	1
5		Технологии ландшафтного дизайна	1
		Раздел 3. Современные информационные технологии – 2 часа	
6		Понятие об информационных технологиях	1
7		Компьютерное трёхмерное проектирование.	1
		Раздел 4. Технологии в транспорте – 1 часа	
8		Виды транспорта. История развития транспорта. Транспортная логистика. Влияние транспорта на окружающую среду.	1
		Раздел 5. Автоматизация производства – 1 часа	
9		Автоматизация промышленного производства. Автоматизация производства в лёгкой и пищевой промышленности	1
		Раздел 6. Материальные технологии (вариант Б). Технологии обработки конструкционных материалов- 11 часа	

10		Материаловедение. Ткани из волокон животного происхождения.	1
11		Конструирование плечевой одежды с цельнокроеными рукавами. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.	1
12		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.	1
13		Моделирование плечевой одежды.	1
14		Технология раскроя плечевой одежды. Дублирование деталей кроя	1
15		Работа на швейной машине. Приспособления к швейной машине. Технология ручных и машинных работ. Машинные швы. Правила безопасной работы на швейной машине	1
16		Промежуточный контроль.	1
17		Технология обработки среднего и плечевых срезов, нижних срезов рукавов.	1
18		Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	1
19		Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.	1
20		Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	1
		Раздел 7. Технологии художественной обработки ткани - 4 час.	
21		Ручная художественная вышивка.	1
22		Вышивание швом крест.	1
23		Вышивание по свободному контуру.	1
24		Штриховая гладь, шов «французский узелок»	1
		Раздел 8. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов – 4часов	
25		Правила технике и безопасности при выполнении кулинарных работ Первичная обработка мяса.	1
26		Промежуточный контроль. Технология приготовления первых блюд.	1
27		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1
28		Сервировка стола к обеду. Этикет	1
		Раздел 9. Исследовательская и созидательная деятельность-6 часов	

29		Этапы творческого проектирования.	1
30		Проектирование изделий на предприятиях	1
31		Разработка электронной презентации	1
32		Оформление пояснительной записки	1
33		Итоговая аттестация.	1
34		Защита творческого проекта	
ИТОГО			**34 часа**

Тематическое планирование по технологии, 7 класс (мальчики), 34 часа

№ урока п/п	Тема урока	Количество часов
	Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии - 2 ч.	
1, 2	Вводное занятие. Соблюдение правил техники безопасности на уроках технологии во время работ на пришкольном участке.	2
	Раздел 2. Технологии получения современных материалов - 5 ч.	
3	Технология изготовления изделий из порошков.	1
4, 5	**Входной контроль.** Пластики и керамика.	2
6, 7	Композитные материалы. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий.	2
	Раздел 3. Современные информационные технологии - 2 ч.	
8	Компьютерное трехмерное проектирование.	1
9	Обработка изделий на станках с ЧПУ.	1
	Раздел 4. Технологии на транспорте - 4 ч.	
10	Виды транспорта. История развития транспорта.	1
11	Транспортная логистика.	1
12	Регулирование транспортных потоков.	1
13	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	1
	Раздел 5. Автоматизация производства – 4 ч.	
14, 15	Автоматизация промышленного производства. **Промежуточная аттестация.**	2
16	Автоматизация производства в лёгкой промышленности.	1
17	Автоматизация производства в пищевой промышленности.	1
	Раздел 6. Технологии обработки конструкционных материалов – 13 ч.	
18, 19	Технологии получения металлов с заданными свойствами. Классификация сталей.	2
20	Отклонения и допуски на размеры деталей.	1
21	Графическое изображение изделий.	1
22	Технологическая документация для изготовления изделий.	1
23	Технология шипового соединения деталей из древесины.	1
24, 25	Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель.	2

	Промежуточная аттестация.	
26	Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины.	1
27	Назначение токарно-винторезного станка.	1
28	Технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ-6.	1
29	Технология нарезания резьбы.	1
30	Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка.	1
	Раздел 7. Творческий проект - 4 ч.	
31	Этапы творческого проектирования.	1
32, 33	Разработка электронной презентации.	2
	Итоговая аттестация.	
34	Защита творческого проекта.	1
	ИТОГО 34 часа	

Тематическое планирование по технологии, 8 класс, 34 часа

№ урока п/п	Тема урока	Количество часов
	Раздел 1.Вводное занятие .	
1	Вводное занятие. Соблюдение правил техники безопасности на уроках технологии.	1
	Раздел 2. Технологии в энергетике	
2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1
3	Входная контрольная работа	1
4	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	1
5	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	1
	Раздел 3. Материальные технологии (вариант Б).Технологии изготовления текстильных изделий	
6	Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон	1
7	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок для построения чертежа юбки.	1
8	Построение чертежа клиньевой и конической юбок в М 1: 4.	1
9	Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.	1
10	Моделирование поясной одежды	1
11	Подготовка выкройки к раскрою	1
12	Получение выкройки поясного изделия из пакета готовых выкроек журнала мод или Интернета	1
13	Полугодовая контрольная работа	1
14	Раскрой поясной одежды	1
15	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1
16	Технология швейных ручных работ.	1
17	Приспособления к швейным машинам. Технология машинных работ.	1
18	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой - молнией и разрезом. Технология обработки складок	1
19	. Подготовка и проведение примерки поясного изделия Технология обработки юбки после примерки	1
	Декоративно –прикладное искусство	
20	Вышивка атласными лентами	1
21	Вышивка атласными лентами	1
22	Вышивка атласными лентами	1
23	Вышивка атласными лентами	1
24	Вышивка атласными лентами	1
	Раздел 4. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	
25	Индустрия питания Технология тепловой обработки пищевых продуктов	1
26	Современные промышленные способы обработки продуктов питания	1
27	Виды теста и выпечки. Контроль потребительских качеств пищи	1
28	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста	1
29	Технология приготовления изделий из песочного теста. Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет	1
	Раздел 5. Технологии растениеводства	
30	Понятие о биотехнологии .Сферы применения биотехнологий	1
31	Итоговая контрольная работа	1
	Раздел 9. Исследовательская и созидательна деятельность	

32	Разработка и реализация творческого проекта	1
33	Разработка электронной презентации	1
34	Защита творческого проекта	1-
	ИТОГО	**34 часа**

Тематическое планирование по технологии, 8 класс (мальчики), 34 часа

№ урока п/п	Тема урока	Количество часов
	Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии - 2 ч.	
1, 2	Вводное занятие. Соблюдение правил техники безопасности на уроках технологии, во время работ на пришкольном участке.	2
	Раздел 2. Технологии в энергетике - 5 ч.	
3	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии.	1
4, 5	Электрическая сеть. **Входной контроль.** Приемники электрической энергии.	2
6, 7	Устройства для накопления энергии. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы.	2
	Раздел 3. Технологии художественно – прикладной обработки материалов - 6 ч.	
8	Технология точения декоративных изделий из древесины, имеющих внутренние полости.	1
9	Технология тиснения по фольге.	1
10	Басма.	1
11	Декоративные изделия из проволоки.	1
12	Просечной металл.	1
13	Чеканка.	1
	Раздел 4. Технологии растениеводства и животноводства - 4 ч.	
14	Понятие о биотехнологии.	1
15, 16	Сферы применения биотехнологий. **Промежуточная аттестация.**	2
17	Технологии разведения животных.	1
	Раздел 5. Социальные технологии – 5 ч.	
18	Специфика социальных технологий.	1
19	Социальная работа. Сфера услуг.	1
20, 21	Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология.	2
22	Технологии в сфере средств массовой информации.	1
	Раздел 6. Технологическое развитие цивилизации – 5 ч.	
23, 24	Технологическое развитие цивилизации. Инновационные предприятия. **Промежуточная аттестация.**	2

25	Нанотехнология.	1
26	Роль метрологии в современном производстве.	1
27	Современные технологии обработки материалов.	1
	Раздел 7. Профессиональное самоопределение – 3 ч.	
28	Современный рынок труда.	1
29	Классификация профессий.	1
30	Профессиональные интересы, склонности и способности.	1
	Раздел 8. Творческий проект - 4 ч.	
31	Разработка электронной презентации.	1
32, 33	Виды и содержание творческого специализированного проекта. **Итоговая аттестация**.	2
34	Защита творческого проекта.	1
	ИТОГО 34 часа	