

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
с. ЯБЛОНОВЫЙ ОВРАГ муниципального района Волжский Самарской области
443522, Самарская область Волжский район с. Яблонный Овраг, ул. Н. Наумова,86
тел.88469988741**

Рассмотрено на заседании МО
Протокол №1 от «25» августа 2023 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ ООШ с.Яблонный Овраг
Приказ №48-од от 25.08.2023 г.
Беляева О.А.

Рабочая программа
по технологии
для 5 - 9 класса

Программа включает три раздела:

- «Содержание учебного предмета, курса»
- Планируемые результаты освоения учебного курса
- «Тематическое планирование», в котором дан перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы.

Содержание учебного предмета

Модуль «Производство и технологии»

5 КЛАСС

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

Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей.

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

Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.

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

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

Какие бывают профессии.

6 КЛАСС

Производственно-технологические задачи и способы их решения.

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

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

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

Информационные технологии. Перспективные технологии.

7 КЛАСС

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

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

Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.

Управление технологическими процессами. Управление производством.
Современные и перспективные технологии.

Понятие высокотехнологичных отраслей. «Высокие технологии» двойного назначения.

Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.

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

8 КЛАСС

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

Производство и его виды.

Биотехнологии в решении экологических проблем. Биоэнергетика.
Перспективные технологии (в том числе нанотехнологии).

Сферы применения современных технологий.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы.

Мир профессий. Профессия, квалификация и компетенции.

Выбор профессии в зависимости от интересов и способностей человека.

9 КЛАСС

Предпринимательство. Сущность культуры предпринимательства.
Корпоративная культура. Предпринимательская этика. Виды предпринимательской деятельности. Типы организаций. Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды. Формирование цены товара.

Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны. Защита предпринимательской тайны и обеспечение безопасности фирмы.

Понятия, инструменты и технологии имитационного моделирования экономической деятельности. Модель реализации бизнес-идеи. Этапы разработки бизнес-проекта: анализ выбранного направления экономической деятельности, создание логотипа фирмы, разработка бизнес -плана.

Эффективность предпринимательской деятельности. Принципы и методы оценки. Контроль эффективности, оптимизация предпринимательской деятельности. Технологическое предпринимательство. Инновации и их виды. Новые рынки для продуктов.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Изучение технологии на уровне основного общего образования направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов освоения содержания учебного предмета.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

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

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных;

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

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

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

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

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов; понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно -прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе;

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

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

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

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

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз;

б) трудового воспитания:

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

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность; умение ориентироваться в мире современных профессий; умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

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

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

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

Базовые исследовательские действия:

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

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации; опытным путём изучать свойства различных материалов; овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов; уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

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

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

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»; владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные

действия Самоорганизация:

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

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

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения; объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

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

оценивать соответствие результата цели и условиям и при

необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

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

Коммуникативные универсальные учебные действия

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

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

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности; в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов; в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

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

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника - участника совместной деятельности;

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

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

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

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения в 5 классе: называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека; называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;

сравнивать и анализировать свойства материалов;

классифицировать технику, описывать назначение техники; объяснять

понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; называть и характеризовать профессии.

К концу обучения в 6 классе:

называть и характеризовать машины и механизмы;

конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов; предлагать варианты усовершенствования конструкций;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

К концу обучения в 7 классе:

приводить примеры развития технологий;

приводить примеры эстетичных промышленных изделий;

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

называть производства и производственные процессы;

называть современные и перспективные технологии;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

К концу обучения в 8 классе: характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий; характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;

называть и характеризовать биотехнологии, их применение;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение; определять проблему, анализировать потребности в продукте; овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;

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

К концу обучения в 9 классе:

перечислять и характеризовать виды современных информационно - когнитивных технологий;

овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;

характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;

создавать модели экономической деятельности; разрабатывать бизнес-проект;

оценивать эффективность предпринимательской деятельности;

характеризовать закономерности технологического развития цивилизации;

планировать своё профессиональное образование и профессиональную карьеру

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	9
1	Введение в технологию	6				
2	Основы проектной и графической грамоты		4			
3	Основы дизайна и графической грамоты			2		
4	Техника и техническое творчество	2				
5	Современные и перспективные технологии	4	4	2	2	2
6	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	26	26	14	8
7	Технологии обработки пищевых продуктов	14	14	18	8	7
8	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	8	6	6	3	
9	Технологии ведения дома	4	4	4		

10	Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	2	2	2	1	3
11	Семейная экономика и основы предпринимательства					3
12	Профориентация и профессиональное самоопределение					6
13	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	8	8	8	6	5
14	Итого:	68	68	68	34	34

Календарно – тематическое планирование - 5 класс

№ уро ка	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов
1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	1
2	Технологическая система.	1
3	Проектная деятельность. Проектирование.	1
4	Проектная культура.	1
5	Основы графической грамотности.	1
6	Практическая работа «Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки».	1
7	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях.	1
8	Конструирование и моделирование.	1
9	Промышленные технологии.	1
10	Производственные технологии.	1
11	Технологии машиностроения.	1
12	Технологии прототипирования. 3 –D принтер	1
13	Электротехнические работы.	1
14	Введение в робототехнику.	1
15	Текстильные волокна.	1
16	Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».	1
17	Производство ткани.	1
18	Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка».	1
19	Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	1
20	Технология выполнения ручных швейных операций.	1
21	Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками».	1
22	Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий.	1
23	Швейные машины.	1
24	Устройство и работа бытовой швейной машины.	1
25	Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».	1

26	Практическая работа «Выполнение машинных строчек».	1
27	Технология выполнения машинных швов.	1
28	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».	1
29	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.	1
30	Шитье из полос.	1
31	Шитье из квадратов.	1
32	Шитье из прямоугольных треугольников.	1
33	Правила сборки лоскутного изделия по схеме.	1
34	Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».	1
35	Кухонная и столовая посуда.	1
36	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1
37	Основы рационального питания.	1
38	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1
39	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1
40	Технология приготовления блюд из яиц.	1
41	Сервировка стола к завтраку.	1
42	Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку».	1
43	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	1
44	Практическая работа «Приготовление бутербродов».	1
45	Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку».	1
46	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.	1
47	Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».	1
48	Практическая работа «Оформление блюд из овощей».	1
49	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	1
50	Художественное выжигание.	1
51	Практическая работа «Раскраска рисунков на фанере».	1
52	Практическая работа «Выжигание на учебной заготовке».	1
53	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	1
54	Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».	1
55	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	1
56	Практическая работа «Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».	1
57	Понятие об интерьере.	1
58	Основные варианты планировки кухни.	1
59	Оформление кухни.	1
60	Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)».	1
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1

63	Формирование цели проекта.	1
64	Сбор информации по теме проекта.	1
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1
66	Определение последовательности технологических операций.	1
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1
Итого:		68

Календарно – тематическое планирование - 6 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов
1	Основные составляющие практического задания.	1
2	Основные составляющие творческого проекта.	1
3	Последовательность творческого проекта.	1
4	Основы графической грамотности.	1
5	Актуальные технологии обработки материалов.	1
6	Перспективные технологии обработки материалов.	1
7	Технологии сельского хозяйства. Растениеводство.	1
8	Технологии сельского хозяйства. Животноводство.	1
9	Виды проводов и электроарматуры.	1
10	Функциональное разнообразие роботов.	1
11	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения.	1
12	Свойства шерстяных и шелковых тканей.	1
13	Практическая работа «Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей».	1
14	Швейная машина. Регуляторы швейной машины.	1
15	Уход за швейной машиной.	1
16	Практическая работа «Регулирование качества машинной строчки».	1
17	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.	1
18	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды.	1
19	Практическая работа «Снятие мерок».	1
20	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука).	1
21	Практическая работа «Построение чертежа основы фартука с нагрудником».	1
22	Моделирование швейного изделия.	1
23	Практическая работа «Моделирование фартука и изготовление выкройки».	1
24	Технология изготовления швейного изделия.	1
25	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	1
26	Подготовка деталей кроя к обработке.	1

27	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	1
28	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	1
29	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	1
30	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	1
31	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Изготовление выкройки и раскрой изделия».	1
32	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка бретелей и деталей пояса изделия».	1
33	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка верхнего среза и нагрудника изделия».	1
34	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка накладного кармана изделия».	1
35	Практическая работа «Изготовление швейного изделия. Обработка нижнего и боковых срезов изделия»	1
36	Практическая работа «Контроль качества готового изделия».	1
37	Основы рационального питания. Минеральные вещества.	1
38	Технология производства круп, бобовых и их кулинарной обработки.	1
39	Технология приготовления блюд из круп.	1
40	Практическая работа «Приготовление блюда из круп».	1
41	Технология производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.	1
42	Практическая работа «Приготовление блюд из макарон».	1
43	Технологии производства молока и их кулинарной обработки.	1
44	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1
45	Практическая работа «Приготовление блюд из молока» .	1
46	Практическая работа «Приготовление блюд из кисломолочных продуктов».	1
47	Технология приготовления холодных десертов.	1
48	Практическая работа «Приготовление холодного десерта. Сервировка десертного стола».	1
49	Технология производства плодовоовощных консервов.	1
50	Особенности приготовления пищи в походных условиях.	1
51	Роспись тканей.	1
52	Вязание крючком. Виды вязальных петель.	1
53	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком без накида».	1
54	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных столбиком с накидом, и с 2 накидами».	1
55	Практическая работа «Изготовление образцов, связанных по кругу».	1
56	Практическая работа «Изготовление образцов, квадратное полотно».	1
57	Интерьер комнаты школьника.	1

58	Организация рабочей зоны в комнате школьника.	1
59	Дизайн интерьера.	1
60	Технология «Умный дом».	1
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1
63	Формирование цели проекта.	1
64	Сбор информации по теме проекта.	1
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1
66	Определение последовательности технологических операций.	1
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1
Итого:		68

Календарно – тематическое планирование - 7 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов
1	Основы дизайна.	1
2	Основы графической грамотности.	1
3	Информационные технологии.	1
4	Строительные и транспортные технологии.	1
5	Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации.	1
6	Электрические устройства с элементами автоматики.	1
7	Технология производства химических волокон.	1
8	Свойства химических волокон и тканей из них.	1
9	Практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».	1
10	Приспособление малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	1
11	Практическая работа «Выстигивание образца с утепляющей прокладкой».	1
12	Поясная одежда. История.	1
13	Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия.	1
14	Конструирование юбок.	1
15	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы юбки».	1
16	Построение чертежа и моделирование конической юбки.	1
17	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.	1
18	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки.	1
19	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк.	1
20	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».	1
21	Конструирование и моделирование основы брюк.	1
22	Оформление выкройки.	1

23	Технология изготовления поясных изделий (на примере юбки). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия.	1
24	Первая примерка. Дефекты. Обработка выточек и складок.	1
25	Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки.	1
26	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Окончательная отделка изделия.	1
27	Практическая работа «Снятие мерок. Раскрой изделия».	1
28	Практическая работа «Обработка выточек и складок».	1
29	Практическая работа «Соединение деталей изделия и обработка срезов».	1
30	Практическая работа «Обработка застежки и верхнего среза изделия».	1
31	Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия».	1
32	Практическая работа «Окончательная отделка изделия».	1
33	Понятие о микроорганизмах.	1
34	Технология обработки рыбы.	1
35	Механическая обработка рыбы.	1
36	Практическая работа «Механическая обработка рыбы».	1
37	Практическая работа «Приготовление рыбных блюд».	1
38	Морепродукты. Рыбные консервы.	1
39	Виды теста.	1
40	Пищевые продукты.	1
41	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста.	1
42	Приготовление дрожжевого теста.	1
43	Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.	1
44	Практическая работа «Приготовление блюд из дрожжевого теста».	1
45	Продукция кондитерской промышленности.	1
46	Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.	1
47	Практическая работа «Приготовление блюд из теста».	1
48	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.	1
49	Практическая работа «Приготовление пельменей».	1
50	Практическая работа «Приготовление домашней лапши».	1
51	Вязание спицами. Набор петель.	1
52	Практическая работа «Набор петель. Вязание лицевых петель».	1
53	Практическая работа «Набор петель. Вязание изнаночных петель».	1
54	Практическая работа «Вязание основных узоров».	1
55	Практическая работа «Закрывание петель последнего ряда».	1
56	Макраме.	1

57	Принципы и средства создания интерьера дома.	1
58	Технологии ремонта жилых помещений.	1
59	Оформление интерьера комнатными растениями.	1
60	Выбор комнатных растений и уход за ними.	1
61	Запуск творческого индивидуального проекта.	1
62	1 этап – поисково – исследовательский.	1
63	Формирование цели проекта.	1
64	Сбор информации по теме проекта.	1
65	2 этап – конструкторско – технологический.	1
66	Определение последовательности технологических операций.	1
67	Разработка чертежа или технологической карты.	1
68	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1
Итого:		68

Календарно – тематическое планирование - 8 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов
1	Социальные технологии.	1
2	Информационные технологии	1
3	Протокол связи – настоящее и будущее.	1
4	Высокотехнологичные волокна.	1
5	Биотехнологии в производстве текстильных волокон.	
6	История костюма.	1
7	Зрительные иллюзии в одежде.	1
8	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и построение чертежа.	1
9	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
10	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
11	Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия».	1
12	Практическая работа «Обработка плечевых срезов изделия».	1
13	Практическая работа «Обработка горловины изделия».	1
14	Практическая работа «Обработка низа рукава изделия».	1
15	Практическая работа «Стачивание боковых швов изделия».	1
16	Практическая работа «Обработка низа изделия вподгибку с закрытым срезом».	1
17	Практическая работа «Проверка качества готового изделия».	1
18	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1
19	Расчет калорийности блюд.	
20	Составление меню с учётом принципов рационального	

	питания.	
21	Практическая работа «Расчет калорийности блюд».	1
22	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.	1
23	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.	1
24	Тепловая обработка мяса. Производство колбас.	1
25	Блюда национальной кухни на примере вторых блюд.	
26	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.	1
27	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере.	1
28	Практическая работа «Изделия, выполненные в технике мокрого валяния».	1
29	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1
30	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1
31	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1
32	Разработка чертежа или технологической карты.	1
33	3 этап – заключительный. Презентация проекта.	1
34	Защита проекта.	1
Итого:		34

Календарно – тематическое планирование - 9 класс

№ урока	Название тем программы, название урока.	Кол-во часов
1	Лазерные технологии и нанотехнологии.	1
2	Биотехнологии и современные медицинские технологии.	1
3	Протокол связи – настоящее и будущее. Что такое MAC – адрес.	1
4	Управление роботом.	1
5	Знакомство с 3D технологиями.	1
6	Семейная экономика.	1
7	Планирование семейного бюджета.	1
8	Основы предпринимательства.	1
9	Основы выбора профессии. Практическая работа «Выбор направления дальнейшего образования».	1
10	Классификация профессий. Практическая работа «Определение сферы интересов».	1
11	Практическая работа «Профессиональные пробы».	1
12	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1
13	Построение профессиональной карьеры.	1
14	Практическая работа «Определение темперамента».	1
15	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1

16	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1
17	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1
18	Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом».	1
19	Построение чертежа основы одношовного рукава.	1
20	Практическая работа «Построение чертежа основы одношовного рукава».	1
21	Моделирование плечевого изделия.	1
22	Моделирование втачного одношовного рукава.	1
23	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1
24	Практическая работа «Приготовление национального блюда».	1
25	Сервировка стола к обеду.	1
26	Практическая работа «Оформление стола салфетками».	1
27	Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
28	Практическая работа «Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду».	1
29	Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.	1
30	Запуск творческого индивидуального проекта. 1 этап – поисково – исследовательский.	1
31	Формирование цели проекта. Сбор информации по теме проекта.	1
32	2 этап – конструкторско – технологический. Определение последовательности технологических операций.	1
33	Разработка чертежа или технологической карты.	1
34	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1
Итого:		34