

Рабочая программа учебного предмета «Технология» (девушки) для обучающихся 5-8 классов составлена на основе требований к результатам освоения ООП ООО (ФГОС) МКОУ «Зябинская СОШ».

**ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ, ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **Личностные результаты**

1. Российская гражданская идентичность. Патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к культуре, традициям, ценностям народов России и народов мира.
2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.
4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.
5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).
6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Формирование готовности к участию впроцессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала.
7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера Способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека.
9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях Готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности.
10. Освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями)

Метапредметные результаты

**5 класс**

**Регулятивные УУД**

Умение совместно с педагогом и сверстниками: определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; 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; оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения; владеть основами самооценки (анализировать собственную учебную и познавательную деятельность).

**Познавательные УУД**

Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; моделирование технических объектов и технологических процессов; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование); исследовательские и проектные действия; осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; формулирование определений понятий; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**Коммуникативные УУД**

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Умение при сопровождении учителя использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Умение совместно с педагогом и сверстниками формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ).

**6 класс**

**Регулятивные УУД**

Умение совместно в группах при сопровождении учителя: определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; 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; оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения; владеть основами принятия решения (анализировать учебную и познавательную деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки; соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность).

**Познавательные УУД**

Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, выбирать основания и критерии для классификации. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Смысловое чтение - работа с текстом: умение находить опорные слова, составлять план, устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов определять его идею. Формирование и развитие экологического мышления (определять свое отношение к природной среде; анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов; выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, творческие работы.). Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

**Коммуникативные УУД**

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Умение при сопровождении учителя использовать речевые средства речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Умение совместно с педагогом и сверстниками формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации).

**7 класс**

**Регулятивные УУД**

Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя: определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; 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; оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения; владеть основами самоконтроля (самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха).

**Познавательные УУД**

Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно - следственные связи, строить логическое рассуждение. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Смысловое чтение - работа с текстом: умение находить опорные слова, составлять план, устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов определять его идею; преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно популярный). Формирование умения применять экологическое мышление в познавательной, коммуникативной, социальной практике (выражать свое отношение к природе через рисунки, проектные работы; проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций; распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды). Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

**Коммуникативные УУД**

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителя использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Умение совместно в микрогруппах/парах при сопровождении учителем формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций).

**Предметные результаты**

**5 класс**

**Обучающийся научится:**

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.
* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищённости;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
* *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
* *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
* *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
* *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;*
* *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
* *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;*
* *оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;*
* *соблюдать правила этикета за столом;*
* *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью /задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии.*

**6 класс**

**Обучающийся научится:**

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* cоставлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.
* исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.
* подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.
* находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.
* снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
* украшать одежду вышивкой из бисера;
* создавать изделия из лоскута;
* ухаживать, ремонтировать и хранить вещи;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
* оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищённости;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
* *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
* *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
* *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
* *изготавливать модную юбку;*
* *украшать одежду вышивкой;*
* *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
* *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;*
* *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
* *оформлять приготовленные блюда, сервировать праздничный стол;*
* *соблюдать правила этикета за столом;*
* *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью /задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

**7 класс**

**Обучающийся научится:**

* находить в учебной литературе сведения, необходимые  для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
* оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищённости;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* *выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;*
* *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
* *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
* *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;*
* *приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи;*
* *определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;*
* *приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек;*
* *выполнять раппорт узора по записи;*
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью /задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии.*

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**5 класс**

**Тема 1. Введение в технологию**

Преобразующая деятельность человека и технологии. Инструктаж ТБ; Проектная деятельность и проектная культура; Основы графической грамотности; Практическая работа «Выполнение эскиза»; Практическая работа «Сборочный чертеж»; Практическая работа «Основы дизайна».

**Тема 2. Техника и техническое творчество**

Основные понятия о машинах, механизмах; Техническое конструирование и моделирование

**Тема 3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

Текстильные волокна; Производство ткани; Практическая работа Выполнение макета полотняного переплетения; Технология выполнения ручных швов. Инструктаж по ТБ.; Практическая работа Выполнение ручных стежков и строчек; Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий; Швейные машины. Инструктаж по ТБ.; Устройство и работа бытовой швейной машины; Технология выполнения машинных швов. Инструктаж по ТБ.; Практическая работа Выполнение машинных стежков и строчек; Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. Инструктаж по ТБ.; Практическая работа Шитье изделия из лоскутов по образцу

**Тема 4. Технология обработки пищевых продуктов**

Кухонная столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне; Основы рационального питания; Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах; Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов; Технология приготовления блюд из яиц. Инструктаж по ТБ.; Практическая работа Определение доброкачественности; Практическая работа Приготовление блюда из яиц; Сервировка стола к завтраку; Технология приготовления бутербродов и горячих напитков; Практическая работа Инструктаж по ТБ. Приготовление бутербродов и горячих напитков; Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей; Практическая работа Инструктаж по ТБ. Приготовление блюда из варёных овощей

**Тема 5. Технологии художественно- прикладной обработки материалов**

Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.; Практическая работа Инструктаж по ТБ. Изготовление орнамента по образцу Практическая работа Инструктаж по ТБ. Изготовление композиции по образцу; Вышивание; Технология выполнения отделки изделий вышивкой; Практическая работа Инструктаж по ТБ.; Вышивание по образцу; Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика; Практическая работа Инструктаж по ТБ.; Изготовление узелкового батика по образцу

**Тема 6. Кейс «Объект из будущего»**

Введение. Методики формирования идей; Урок рисования (перспектива, линия, штриховка); Создание прототипа объекта промышленного дизайна; Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)

**Тема 7. Кейс «Пенал»**

Анализ формообразования промышленного изделия; Натурные зарисовки промышленного изделия; Генерирование идей по улучшению промышленного изделия; Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона; Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией

**Тема 8. Технология ведения дома**

Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни; Практическая работа Планировка кухни; Оформление кухни

**Тема 9. Современные и перспективные технологии**

Промышленные и производственные технологии

Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами

**Тема 10. Электротехнические работы. Введение в робототехнику**

Источники и потребители электрической энергии. Понятие электрической энергии. Понятие об электрическом токе; Электрическая цепь; Роботы. Понятие о принципах работы роботов; Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой

**Тема 11. Технологии животноводства**

Животные как объект технологии; Практическая работа Описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей

**6 класс**

**Тема 1. Основы проектной и графической грамоты**

Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся. Инструктаж по ТБ; Основы графической грамоты. Сборочные чертежи; Практическая работа Развертка фигуры

**Тема 2. Современные и перспективные технологии**

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов; Технологии сельского хозяйства

**Тема 3. Техника и техническое творчество**

Технологические машины; Основы начального технического моделирования

**Тема 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения; Свойства шерстяных и шелковых тканей; Ткацкие переплетения; Практическая работа Виды переплетений История швейной машины; Регуляторы швейной машины; Уход за швейной машиной; Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве; Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды; Построение основы чертежа фартука; Моделирование швейного изделия; Технология изготовления швейного изделия; Подготовка ткани к раскрою; Практическая работа Раскрой фартука Подготовка деталей кроя к обработке; Обработка бретелей и деталей пояса фартука; Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника; Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука; Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия

**Тема 5. Кейс «Пенал»**

Анализ формообразования промышленного изделия; Натурные зарисовки промышленного изделия; Генерирование идей по улучшению промышленного изделия; Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона; Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией

**Тема 6. Кейс «Космическая станция»**

Создание эскиза объёмно-пространственной композиции; Урок 3D-моделирования (Fusion 360); Создание объёмно-пространственной композиции в программе Fusion 360; Основы визуализации в программе Fusion 360

**Тема 7. Технологии обработки пищевых продуктов**

Основы рационального питания. Минеральные вещества; Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки; Практическая работа Приготовление каши Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки; Практическая работа Приготовление макарон с сыром Технологии производства молока и его кулинарной обработки; Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов; Практическая работа Приготовление сырников Технология приготовления холодных десертов; Практическая работа Приготовление желе Технология производства плодоовощных консервов; Особенности приготовления пищи в походных условиях

**Тема 8. Технологии художественно – прикладной обработки материалов**

Роспись тканей; Практическая работа Роспись ткани по образцу; Изделия из бисера Практическая работа Изделие из бисера по образцу Вязание крючком Практическая работа Вязание крючком по образцу

**Тема 9. Технология ведения дома**

Интерьер комнаты школьника; Практическая работа Интерьер комнаты; Технология «Умный дом»

**Тема 10. Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники**

Виды проводов и электроарматуры; Устройство квартирной электропроводки; Практическая работа Квартирная электропроводка; Функциональное разнообразие роботов; Программирование роботов

**7 класс**

**Тема 1. Основы дизайна и графической грамоты**

Основы дизайна. Инструктаж по ТБ Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части Практическая работа «Развертка окружности»

**Тема 2. Современные и перспективные технологии**

Информационные технологии Строительные и транспортные технологии

**Тема 3. Технологии обработки пищевых продуктов**

Понятие о микроорганизмах Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы Практическая работа «Разделывание рыбы» Инструктаж по ТБ Морепродукты. Рыбные консервы Практическая работа «Приготовление супа из рыбной консервы» Инструктаж по ТБ Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста Практическая работа «Приготовление блинчиков» Инструктаж по ТБ Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий Продукция кондитерской промышленности. Технология приготовления кондитерских изделий Практическая работа «Приготовление песочного печенья» Инструктаж по ТБ Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши Практическая работа «Приготовление вареников» Инструктаж по ТБ

**Тема 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

Технология производства химических волокон Свойства химических волокон и тканей из них Образование челночного стежка Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий Из истории поясной одежды Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия Конструирование юбок Построение чертежа и моделирование конической юбки Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки Снятие мерок для построения чертежа основы юбки солнце Конструирование и моделирование основы юбки Оформление выкройки Технология изготовления юбки солнце. Подготовка ткани к раскрою Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия Инструктаж по ТБ Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки Обработка вытачек и складок Соединение деталей юбки и обработка срезов Обработка застежки Обработка верхнего среза юбки Обработка нижнего среза юбки Окончательная отделка изделия

**Тема 5. Кейс «Рукоделие. Художественные ремесла»**

История развития техники плетения из тесьмы. Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

**Тема 6.** **Кейс «Современные карты, или как описать Землю?»**

Необходимость карты в современном мире. Сферы применения, перспективы использования карт Векторные данные на картах. Знакомство с Веб-ГИС. Цвет как атрибут карты. Знакомство с картографическими онлайн-сервисами Свет и цвет. Роль цвета на карте. Как заставить цвет работать на себя? Создание и публикация собственной карты.

**Тема 7. Кейс «Глобальное позиционирование “Найди себя на земном шаре»**

Системы глобального позиционирования. Применение спутников для позиционирования История фотографии. Фотография как способ изучения окружающего мира. Фотографии и панорамы Характеристики фотоаппаратов. Получение качественного фотоснимка. Создание сферических панорам. Основные понятия. Сшивка полученных фотографий. Коррекция и ретушь панорам.

**Тема 8. Технологии художественно – прикладной обработки материалов**

Макраме Практическая работа «Вязка узлов» Инструктаж по ТБ Практическая работа «Изготовление игрушки по образцу» Практическая работа «Изготовление изделия»

**Тема 9. Технологии ведения дома**

Принципы и средства создания интерьера дома Технологии ремонта жилых помещений Оформление интерьера комнатными растениями Практическая работа «Виды комнатных растений» Выбор комнатных растений и уход за ними

**Тема 10. Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники**

Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации Электрические устройства с элементами автоматики

**Тема 11. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности**

Разработка и выполнение творческих проектов Творческий проект «Новая юбка из старых джинсов»

**8 класс**

**Тема 1 Современные и перспективные технологии**

Социальные технологии Лазерные технологии и Нанотехнологии Биотехнологии и современные медицинские технологии

**Тема 2. Технологии обработки пищевых продуктов**

Физиология питания. Расчет калорийности блюд Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов

**Тема 3. Электротехника и автоматика**

Производство, передача и потребление электрической энергии Тенденции развития электроэнергетики и электротехники

**Тема 4. Семейная экономика и основы предпринимательства**

Семейная экономика Постоянные расходы семьи Сбережения. Личный бюджет Основы предпринимательства

**Тема 5. Профориентация и профессиональное самоопределение**

Основы выбора профессии Классификация профессий Требования к качествам личности при выборе профессии Построение профессиональной карьеры

**Тема 6. Художественная обработка материалов**

История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере Основы геометрической резьбы Вытынанка Практическая работа «изготовление картины» Бумажный туннель Практическая работа «Изготовление картины»

**Тема 7. Промышленный дизайн**

Сборка механизмов из набора LEGO Edukation Мозговой штурм Выбор идей. Эскизирование 3D – моделирование Рендеринг Знакомство с 3D - технологиями

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № по теме | Тема урока | Количество часов |
|
| **Тема 1. Введение в технологию** | **6** |
| 1 | 1 | Преобразующая деятельность человека и технологии. Инструктаж ТБ | 1 |
| 2 | 2 | Проектная деятельность и проектная культура | 1 |
| 3 | 3 | Основы графической грамотности | 1 |
| 4 | 4 | **Практическая работа** *«Выполнение эскиза»* | 1 |
| 5 | 5 | **Практическая работа** *«Сборочный чертеж»* | 1 |
| 6 | 6 | **Практическая работа** *«Основы дизайна»* | 1 |
| **Тема 2. Техника и техническое творчество** | 2 |
| 7 | 1 | Основные понятия о машинах, механизмах | 1 |
| 8 | 2 | Техническое конструирование и моделирование | 1 |
| **Тема 3. Технологии получения и преобразования текстильных материалов** | 12 |
| 9 | 1 | Текстильные волокна | 1 |
| 10 | 2 | Производство ткани | 1 |
| 11 | 3 | **Практическая работа.** *Выполнение макета полотняного переплетения* | 1 |
| 12 | 4 | Технология выполнения ручных швов. Инструктаж по ТБ. | 1 |
| 13 | 5 | **Практическая работа***Выполнение ручных стежков и строчек* | 1 |
| 14 | 6 | Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий | 1 |
| 15 | 7 | Швейные машины. Инструктаж по ТБ. | 1 |
| 16 | 8 | Устройство и работа бытовой швейной машины | 1 |
| 17 | 9 | Технология выполнения машинных швов. Инструктаж по ТБ. | 1 |
| 18 | 10 | **Практическая работа.** *Выполнение машинных стежков и строчек* | 1 |
| 19 | 11 | Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. Инструктаж по ТБ. | 1 |
| 20 | 12 | **Практическая работа.** *Шитье изделия из лоскутов по образцу* | 1 |
| **Тема 4. Технология обработки пищевых продуктов** | 11 |
| 21 | 1 | Кухонная столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне | 1 |
| 22 | 2 | Основы рационального питания | 1 |
| 23 | 3 | Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах | 1 |
| 24 | 4 | Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов | 1 |
| 25 | 5 | Технология приготовления блюд из яиц. Инструктаж по ТБ.**Практическая работа.** *Определение доброкачественности* | 1 |
| 26 | 6 | **Практическая работа.***Приготовление блюда из яиц* | 1 |
| 27 | 7 | Сервировка стола к завтраку | 1 |
| 28 |  | **Защита проектов. Итоговое занятие за I полугодие по теме «Виды переплетений»** | 1 |
| 29 | 8 | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков | 1 |
| 30 | 9 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ.*Приготовление бутербродов и горячих напитков* | 1 |
| 31 | 10 | Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей | 1 |
| 32 | 11 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ.*Приготовление блюда из варёных овощей* | 1 |
| **Тема 5. Технологии художественно- прикладной обработки материалов** | 8 |
| 33 | 1 | Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент. | 1 |
| 34 | 2 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ.*Изготовление орнамента по образцу* | 1 |
| 35 | 3 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ.**.** *Изготовление композиции по образцу* | 1 |
| 36 | 4 | Вышивание | 1 |
| 37 | 5 | Технология выполнения отделки изделий вышивкой | 1 |
| 38 | 6 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ.*Вышивание по образцу* | 1 |
| 40 | 7 | Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика | 1 |
| 41 | 8 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ.*Изготовление узелкового батика по образцу* | 1 |
| **Тема 6. Кейс «Объект из будущего»** | 6 |
| 42 | 1 | Введение. Методики формирования идей | 1 |
| 4344 | 2-3 | Урок рисования (перспектива, линия, штриховка) | 2 |
| 45 | 4 | Создание прототипа объекта промышленного дизайна | 1 |
| 4647 | 5-6 | Урок рисования (способы передачи объёма, светотень) | 2 |
| **Тема 7. Кейс «Пенал»** | 9 |
| 48 | 1 | Анализ формообразования промышленного изделия | 1 |
| 4950 | 23 | Натурные зарисовки промышленного изделия | 2 |
| 5152 | 45 | Генерирование идей по улучшению промышленного изделия | 2 |
| 5354 | 67 | Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона | 2 |
| 5556 | 89 | Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией | 2 |
| **Тема 8. Технология ведения дома** | 3 |
| 57 | 1 | Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни | 1 |
| 58 | 2 | **Практическая работа***Планировка кухни* | 1 |
| 59 | 3 | Оформление кухни | 1 |
| **Тема 9. Современные и перспективные технологии** | 2 |
| 60 | 1 | Промышленные и производственные технологии | 1 |
| 61 | 2 | Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами | 1 |
| **Тема 10. Электротехнические работы. Введение в робототехнику** | 4 |
| 62 | 1 | Источники и потребители электрической энергии. Понятие электрической энергии. Понятие об электрическом токе | 1 |
| 63 | 2 | Электрическая цепь | 1 |
| 64 | 3 | Роботы. Понятие о принципах работы роботов | 1 |
| 65 | 4 | Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой | 1 |
| 66 |  | **Защита проектов « Сборка** механизмов из набора LEGO Education**»** | 1 |
| **Тема 11. Технологии животноводства** | 2 |
| 67 | 1 | Животные как объект технологии | 1 |
| 68 | 2 | **Практическая работа***Описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей* | 1 |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № по теме | Тема урока | Количество часов |
|
| **Тема 1. Основы проектной и графической грамоты** | **3** |
| 1 | 1 | Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся. Инструктаж по ТБ | 1 |
| 2 | 2 | Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. | 1 |
| 3 | 3 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ*Развертка фигуры* | 1 |
| **Тема 2. Современные и перспективные технологии** | 2 |
| 4 | 1 | Актуальные и перспективные технологии обработки материалов | 1 |
| 5 | 2 | Технологии сельского хозяйства | 1 |
| **Тема 3. Техника и техническое творчество** | 2 |
| 6 | 1 | Технологические машины | 1 |
| 7 | 2 | Основы начального технического моделирования | 1 |
| **Тема 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов** | 19 |
| 8 | 1 | Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения | 1 |
| 9 | 2 | Свойства шерстяных и шелковых тканей | 1 |
| 10 | 3 | Ткацкие переплетения | 1 |
| 11 | 4 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ**.** *Виды переплетений* | 1 |
| 12 | 5 | История швейной машины | 1 |
| 13 | 6 | Регуляторы швейной машины | 1 |
| 14 | 7 | Уход за швейной машиной | 1 |
| 15 | 8 | **Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве** | 1 |
| 16 | 9 | Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды | 1 |
| 17 | 10 | Построение основы чертежа фартука | 1 |
| 18 | 11 | Моделирование швейного изделия | 1 |
| 19 | 12 | Технология изготовления швейного изделия | 1 |
| 20 | 13 | Подготовка ткани к раскрою Инструктаж по ТБ**Практическая работа.** *Раскрой фартука* | 1 |
| 21 | 14 | Подготовка деталей кроя к обработке | 1 |
| 22 | 15 | Обработка бретелей и деталей пояса фартука Инструктаж по ТБ | 1 |
| 23 | 16 | Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. | 1 |
| 24 | 17 | Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука | 1 |
| 25 | 18 | Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия | 1 |
| 26 | 19 | **Защита проектов. Итоговое занятие за I полугодие по теме «Виды тканей»** | 1 |
| **Тема 5. Кейс «Пенал»** | 7 |
| 27 | 1 | Анализ формообразования промышленного изделия | 1 |
| 2829 | 23 | Натурные зарисовки промышленного изделия | 2 |
| 30 | 4 | Генерирование идей по улучшению промышленного изделия | 1 |
| 3132 | 56 | Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона | 2 |
| 33 | 7 | Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией | 1 |
| **Тема 6. Кейс «Космическая станция»** | 9 |
| 34 | 1 | Создание эскиза объёмно-пространственной композиции | 1 |
| 3536 | 23 | Урок 3D-моделирования (Fusion 360) | 2 |
| 3738 | 56 | Создание объёмно-пространственной композиции в программе Fusion 360 | 2 |
| 3940 | 89 | Основы визуализации в программе Fusion 360 | 2 |
| **Тема 7. Технологии обработки пищевых продуктов** | **12** |
| 41 | 1 | Основы рационального питания. Минеральные вещества | 1 |
| 42 | 2 | Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки | 1 |
| 43 | 3 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ*Приготовление каши* | 1 |
| 44 | 4 | Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки | 1 |
| 45 | 5 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ*Приготовление макарон с сыром* | 1 |
| 46 | 6 | Технологии производства молока и его кулинарной обработки | 1 |
| 47 | 7 | Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов | 1 |
| 48 | 8 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ*Приготовление сырников* | 1 |
| 49 | 9 | Технология приготовления холодных десертов | 1 |
| 50 | 10 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ*Приготовление желе* | 1 |
| 51 | 11 | Технология производства плодоовощных консервов | 1 |
| 52 | 12 | Особенности приготовления пищи в походных условиях | 1 |
| **Тема 8. Технологии художественно – прикладной обработки материалов** | 7 |
| 53 | 1 | Роспись тканей | 1 |
| 54 | 2 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ**.***Роспись ткани по образцу* | 1 |
| 55 | 3  | Изделия из бисера | 1 |
| 56 | 4 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ**.***Изделие из бисера по образцу* | 1 |
| 57 | 5 | Вязание крючком | 1 |
| 5859 | 67 | **Практическая работа** Инструктаж по ТБ**.***Вязание крючком по образцу* | 2 |
| **Тема 9. Технология ведения дома** | 3 |
| 60 | 1 | Интерьер комнаты школьника | 1 |
| 61 | 2 | **Практическая работа.***Интерьер комнаты* | 1 |
| 62 | 3 | Технология «Умный дом» | 1 |
| **Тема 10. Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники** | 5 |
| 63 | 1 | Виды проводов и электроарматуры | 1 |
| 64 |  | **Защита проектов. Итоговое занятие «Цветочная аппликация»** | 1 |
| 65 | 2 | Устройство квартирной электропроводки | 1 |
| 66 | 3 | **Практическая работа.***Квартирная электропроводка* | 1 |
| 67 | 4 | Функциональное разнообразие роботов | 1 |
| 68 | 5 | Программирование роботов | 1 |

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № по теме | Тема урока | Количество часов |
|
| **Тема 1. Основы дизайна и графической грамоты** | **3** |
| 1 | 1 | Основы дизайна. Инструктаж по ТБ | 1 |
| 2 | 2 | Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части | 1 |
| 3 | 3 | ***Практическая работа*** *«Развертка окружности»* | 1 |
| **Тема 2. Современные и перспективные технологии** | 2 |
| 4 | 1 | Информационные технологии | 1 |
| 5 | 2 | Строительные и транспортные технологии | 1 |
| **Тема 3. Технологии обработки пищевых продуктов** | 12 |
| 6 | 1 | Понятие о микроорганизмах | 1 |
| 7 | 2 | Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы | 1 |
| 8 | 3 | ***Практическая работа*** *«Разделывание рыбы»* Инструктаж по ТБ | 1 |
| 9 | 4 | Морепродукты. Рыбные консервы | 1 |
| 10 | 5 | ***Практическая работа*** *«Приготовление супа из рыбной консервы»* Инструктаж по ТБ | 1 |
| 11 | 6 | Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста | 1 |
| 12 | 7 | ***Практическая работа*** *«Приготовление блинчиков»* Инструктаж по ТБ | 1 |
| 13 | 8 | Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий | 1 |
| 14 | 9 | Продукция кондитерской промышленности. Технология приготовления кондитерских изделий | 1 |
| 15 | 10 | ***Практическая работа*** *«Приготовление песочного печенья»* Инструктаж по ТБ | 1 |
| 16 | 11 | Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши | 1 |
| 17 | 12 | ***Практическая работа*** *«Приготовление вареников»* Инструктаж по ТБ | 1 |
| **Тема 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов** | **22** |
| 18 | 1 | Технология производства химических волокон | 1 |
| 19 | 2 | Свойства химических волокон и тканей из них | 1 |
| 20 | 3 | Образование челночного стежка | 1 |
| 21 | 4 | Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий | 1 |
| 22 | 5 | Из истории поясной одежды | 1 |
| 23 | 6 | Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия | 1 |
| 24 | 7 | Конструирование юбок | 1 |
| 25 | 8 | Построение чертежа и моделирование конической юбки | 1 |
| 26 | 9 | Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки | 1 |
| 27 | 10 | Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки | 1 |
| 28 |  | **Защита проектов. Итоговое занятие за I полугодие по теме «Виды тканей»** | 1 |
| 29 | 11 | Снятие мерок для построение чертежа основы юбки солнце | 1 |
| 30 | 12 | Конструирование и моделирование основы юбки | 1 |
| 31 | 13 | Оформление выкройки | 1 |
| 32 | 14 | Технология изготовления юбки солнце. Подготовка ткани к раскрою | 1 |
| 33 | 15 | Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия Инструктаж по ТБ | 1 |
| 34 | 16 | Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки | 1 |
| 35 | 17 | Обработка вытачек и складок | 1 |
| 36 | 18 | Соединение деталей юбки и обработка срезов | 1 |
| 37 | 19 | Обработка застежки | 1 |
| 38 | 20 | Обработка верхнего среза юбки | 1 |
| 39 | 21 | Обработка нижнего среза юбки | 1 |
| 40 | 22 | Окончательная отделка изделия | 1 |
| **Тема 5. Кейс «Рукоделие. Художественные ремесла»** | **4** |
| 41 | 1 | История развития техники плетения из тесьмы. Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. | 1 |
| 4243 | 23 | Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. | 2 |
| 44 | 4 | Современные материалы отделки и перспективы их применения. | 1 |
| **Тема 6.** **Кейс «Современные карты, или как описать Землю?»** | 5 |
| 45 | 1 | Необходимость карты в современном мире. Сферы применения, перспективы использования карт | 1 |
| 46 | 2 | Векторные данные на картах. Знакомство с Веб-ГИС.  | 1 |
| 47 | 3 | Цвет как атрибут карты. Знакомство с картографическимионлайн-сервисами. | 1 |
| 48 | 4 | Свет и цвет. Роль цвета на карте. Как заставить цвет работать на себя? | 1 |
| 49 | 5 | Создание и публикация собственной карты. | 1 |
| **Тема 7. Кейс «Глобальное позиционирование “Найди себя на земном шаре»** | 5 |
| 50 | 1 | Системы глобального позиционирования. Применение спутников для позиционирования | 1 |
| 51 | 2 | История фотографии. Фотография как способ изученияокружающего мира. Фотографии и панорамы | 1 |
| 52 | 3 | Характеристики фотоаппаратов. Получение качественного фотоснимка. | 1 |
| 53 | 4 | Создание сферических панорам. Основные понятия. | 1 |
| 54 | 5 | Сшивка полученныхфотографий. Коррекция и ретушь панорам. | 1 |
| **Тема 8. Технологии художественно – прикладной обработки материалов** | 4 |
| 55 | 1 | Макраме  | 1 |
| 56 | 2 | ***Практическая работа*** *«Вязка узлов»* Инструктаж по ТБ | 1 |
| 57 | 3 | ***Практическая работа*** *«Изготовление игрушки по образцу»* | 1 |
| 58 | 4 | ***Практическая работа*** *«Изготовление изделия»* | 1 |
| **Тема 9. Технологии ведения дома** | **5** |
| 59 | 1 | Принципы и средства создания интерьера дома | 1 |
| 60 | 2 | Технологии ремонта жилых помещений | 1 |
| 61 | 3 | Оформление интерьера комнатными растениями | 1 |
| 62 | 4 | ***Практическая работа*** *«Виды комнатных растений»* | 1 |
| 63 | 5 | Выбор комнатных растений и уход за ними | 1 |
| **Тема 10. Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники** | 2 |
| 64 | 1 | Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации | 1 |
| 65 |  | **Защита проектов. Итоговое занятие «Оформление ландшафтного дизайна»** | 1 |
| 66 | 2 | Электрические устройства с элементами автоматики | 1 |
| **Тема 11. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности** | 2 |
| 67 | 1 | Разработка и выполнение творческих проектов | 1 |
| 68 | 2 | Творческий проект «Новая юбка из старых джинсов» | 1 |

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № по теме | Тема урока | Количество часов |
|
| **Тема 1 Современные и перспективные технологии** | **3** |
| 1 | 1 | Социальные технологии | 1 |
| 2 | 2 | Лазерные технологии и Нанотехнологии | 1 |
| 3 | 3 | Биотехнологии и современные медицинские технологии | 1 |
| **Тема 2. Технологии обработки пищевых продуктов** | 2 |
| 4 | 1 | Физиология питания. Расчет калорийности блюд | 1 |
| 5 | 2 | Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы | 1 |
| 6 | 3 | Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду | 1 |
| 7 | 4 | Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров | 1 |
| 8 | 5 | Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов | 1 |
| **Тема 3. Электротехника и автоматика** | 1 |
| 9 | 1 | Производство, передача и потребление электрической энергии |  |
| 10 | 2 | Тенденции развития электроэнергетики и электротехники | 1 |
| **Тема 4. Семейная экономика и основы предпринимательства** | 1 |
| 11 | 1 | Семейная экономика | 1 |
| 12 | 2 | Постоянные расходы семьи | 1 |
| 13 |  | **Защита проектов. Итоговое занятие за I полугодие по теме «Книга национальных блюд»** | 1 |
| 14 | 3 | Сбережения. Личный бюджет | 1 |
| 15 | 4 | Основы предпринимательства | 1 |
| **Тема 5. Профориентация и профессиональное самоопределение** | **22** |
| 16 | 1 | Основы выбора профессии | 1 |
| 17 | 2 | Классификация профессий | 1 |
| 18 | 3 | Требования к качествам личности при выборе профессии | 1 |
| 19 | 4 | Построение профессиональной карьеры | 1 |
| **Тема 6. Художественная обработка материалов** | 1 |
| 20 | 1 | История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок | 1 |
| 21 | 2 | Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере | 1 |
| 22 | 3 | Основы геометрической резьбы | 1 |
| 23 | 4 | Вытынанка  | 1 |
| 24 | 5 | Практическая работа «изготовление картины» | 1 |
| 25 | 6 | Бумажный туннель | 1 |
| 2627 | 78 | Практическая работа «Изготовление картины» | 1 |
| **Тема 7. Промышленный дизайн** | 1 |
| 28 | 1 | Сборка механизмов из набора LEGO Edukation | 1 |
| 29 | 2 | Мозговой штурм |  |
| 30 | 3 | Выбор идей. Эскизирование  |  |
| 31 | 4 | 3D - моделирование |  |
| 32 |  | **Защита проектов. Итоговое занятие за I полугодие по теме «3 D - модели»** | 1 |
| 33 | 5 | Рендеринг  | 1 |
| 34 | 6 | Знакомство с 3D - технологиями | 1 |